Ольга Вакса

Кулинарная книга Золушки

SHOUT
SHARE
IT

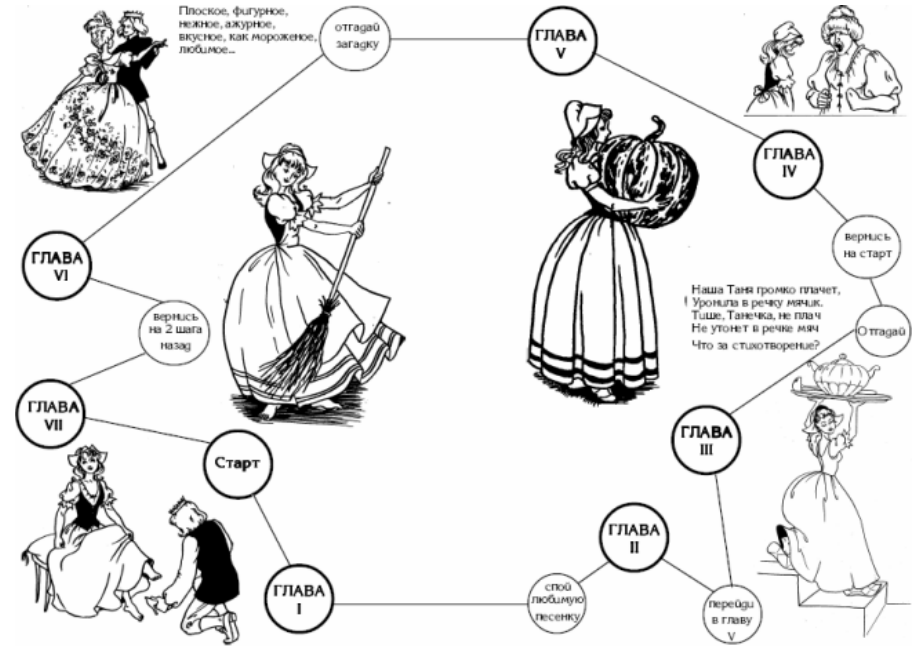
Annotation

Совсем не нужно быть замарашкой, испачканной в золе, чтобы называться «Золушкой», достаточно любить своих родных и стараться сделать им приятное. Иногда мама называет свою маленькую дочку: «Золушка» ты моя милая, как ты заботишься обо мне, как помогаешь. Спасибо тебе, доченька!" Думаем, что каждая девочка хотела бы услышать такие ласковые слова от своей мамы или бабушки. Для этого тебе необходимо внимательно прочитать нашу книгу, в которой Золушка поделится с тобой своим мастерством, и тогда ты сможешь помогать маме по хозяйству.

- Ольга Вакса
  -
  - Глава первая
    -
    - Тест
    - Каши
    - Задание 1
    - Супы
    - Задание 2
    - Сухари, гренки
    - Кроссворд «В мире животных»
    - Советы по шитью от Золушки
    - Советы по пришиванию пуговиц
  - Глава вторая
    -
    - Задание 1
    - Мясные супы
    - Задание 2
    - Паштеты
    - Задание 3
  - Глава третья
    -
    - Задание 1
    - Задание 2
    - Варенье
    - Задание 3
  - Глава четвертая
    -
    - Задание 1
    - Диетическая кухня

- Кроссворд «Травушка-муравушка»
- Глава пятая
  -
  - Задание 1
  - Кроссворд «Проверь себя»
  - Задание 2
- Глава шестая
  -
  - Задание 1
  - Задание 2
  - Фруктовые салаты
  - Задание 3
- Глава седьмая
  -
  - Задание 1
  - Задание 2
  - Задание 3
  - Заморские блюда
  - Задание 4
  - Мясные рулеты
  - Анаворд «Зоопарк»
- Ответы к заданиям в главах

Ольга Вакса
Кулинарная книга Золушки



Здравствуй, Дорогой друг! Думаем, что каждый из вас читал прекрасную сказку Шарля Перро «Золушка». Во Франции ее зовут «Сандрийон», В Англии «Синдерелла», в Германии «Аншенбрёдель», в Болгарии «Пепеляшка». Как вы видите, в каждой стране у Золушки есть свое имя. Но, как бы по-разному оно не звучало, смысл имени остается прежним: «Золушками» называют добрых скромных девушек, которые умеют хорошо готовить и следить за чистотой в доме, шить и вязать, ухаживать за животными и растениями.

Совсем не нужно быть замарашкой, испачканной в золе, чтобы называться "Золушкой", достаточно любить своих родных и стараться сделать им приятное. Иногда мама называет свою маленькую дочку: "Золушка" ты моя милая, как ты заботишься обо мне, как помогаешь. Спасибо тебе, доченька!" Думаем, что каждая девочка хотела бы услышать такие ласковые слова от своей мамы или бабушки. Для этого тебе необходимо внимательно прочитать нашу книгу, в которой Золушка поделится с тобой своим мастерством, и тогда ты сможешь помогать маме по хозяйству.

Это касается не только девочек, но и мальчиков. Маме вдвойне будет приятно, когда она придет уставшая с работы, а в

квартире чистота, порядок, и на столе стоит приготовленный ужин. Представь, как мама обрадуется, будет тобой гордиться и всем знакомым рассказывать какой ты большой мальчик. Но пока тебе не стоит браться за приготовление сложных блюд, ты вполне можешь приготовить какой-нибудь вкусный салат и этого будет достаточно для того, чтобы мама тебя похвалила.

Глава первая
Меню Золушки

Дорогой друг, ты же помнишь, что когда у Золушки умерла мать, ее отец женился на другой женщине. Мачеха сразу же не полюбила девушку и взвалила на нее всю грязную и тяжелую работу в доме. В обязанности Золушки входило мыть и чистить посуду, натирать полы, готовить и многое другое. Золушка никогда не кушала вместе со всеми, ее место было на кухне. Мачеха не баловала Золушку мясными супами и вкусными блюдами. Золушке доставались каши на воде, овощные супы и сухари к чаю. Но бедная девушка никогда не жаловалась на свою судьбу. Она покорно выполняла всю работу и кушала то, что ей давали. Каши и супы казались девушке самой вкусной едой на свете.

Ты конечно понимаешь, что пища бедного человека отличается от пищи богатых, но это не говорит о том, что это не вкусно. Можно из самых простых продуктов приготовить необыкновенные блюда и наоборот испортить дорогие продукты, если не умеешь готовить. Как ты помнишь, Золушка была прекрасной хозяйкой, поэтому самая обыкновенная каша получалась у нее такой вкусной, что ей позавидовал бы самый богатый человек. Думаем, что тебе уже не терпится попробовать кашу по рецепту Золушки. Это совсем не трудно, возьми нашу книгу и попроси маму приготовить тебе кашу, какую захочешь.

Пока мама готовит тебе вкусную кашу по рецепту Золушки, давай проверим, на сколько хорошо ты знаком с этой сказкой. Для этого, дорогой друг, тебе придется ответить на некоторые вопросы. На каждый вопрос предлагается три варианта ответа, ты должен из них выбрать правильный.

Тест

1. Как ты думаешь, почему девушку назвали Золушка?

а) у нее были золотые волосы;

б) она была злой девушкой, и поэтому ее назвали Золушка;

в) она забивалась в угол у очага и садилась на золу;

2. Кто назвал девушку Золушкой?

а) сестра;

б) мачеха;

в) отец;

3. Почему Золушка не поехала на бал вместе с сестрами и мачехой?

а) она не захотела;

б) у нее не было подходящего наряда;

в) ее не взяла мачеха;

4. Каким образом Золушка все – таки попала на бал?

а) ей помогла добрая фея;

б) за ней вернулся отец;

в) за ней вернулись сестры;

5. Зачем фея попросила Золушку принести тыкву?

а) фея сварила из тыквы кашу;

б) она превратила тыкву в карету;

в) она превратила тыкву в прекрасный дворец;

6. О чем фея предупредила Золушку, прежде чем отпустить ее на бал?

а) она приказала ей вернуться до того, как часы пробьют полночь;

б) она не разрешила ей есть сладости, если она ее ослушается волшебство потеряет свою силу;

в) она не разрешила ей танцевать с принцем;

7. Что произошло на балу с приездом Золушки?

а) никто не обратил на нее внимания;

б) принц даже не посмотрел в ее сторону;

в) принц влюбился в Золушку;

8. Какую туфельку потеряла на балу Золушка?

а) правую;

б) левую;

в) обе;

9. Что принц сделал с хрустальной туфелькой?

а) он ее выбросил;

б) стал искать владелицу туфельки;

в) оставил на память о прекрасной принцессе;

10. Как принц нашел Золушку?

а) с помощью хрустальной туфельки;

б) золушка сама пришла к принцу;

в) принц встретил Золушку на улице;

Подведем итоги: **если ты ответил на все вопросы,** то ты отлично знаешь сказку и можешь спокойно путешествовать вместе с нами и Золушкой.

Если ты ответил на 5 вопросов, ты хорошо знаешь сказку, но тебе не мешало бы ее перечитать. Для того, чтобы лучше вспомнить все то, что произошло с бедной девушкой.

Если ты ответил только на 3 вопроса, то тебе лучше прочитать эту сказку еще раз. И попытаться снова ответить на предложенные вопросы. И только после этого продолжать начатый путь.

Каши

«ЛУКОВКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 4 ст. гречневой крупы,
– 200 г сала,
– 2 луковицы,
– соль.

А готовить будем так: перебери гречневую крупу, слегка поджарь на сковороде, залей кипятком, затем слей эту воду, выложи крупу в горшочки на 3/4 высоты. Сало нарежь квадратиками, слегка обжарь, добавь мелко нарезанный лук, обжарь вместе с ним. Положи сало с луком в горшочки, перемешай, посоли, залей кипятком до края горшочка и поставь в духовку.

«ЗЕРНЫШКО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 3 ст. молока,
– 3/4 ст. овсяной крупы,
– 1 ст. л. сахара,
– морковь,
– соль.

А готовить будем так: в кастрюлю налей молоко, вскипяти, посоли, добавь сахар, всыпь крупу и вари до готовности.

В это время натри морковь на терке. Готовую кашу перемешай с морковью и разложи по тарелкам.

«ЗДОРОВЯК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1,5 ст. геркулеса,
– 1 яблоко,
– 1/4 ст. пшеничных ростков,
– 1 ст. л. воды,
– 1/2 ч. л. молотой корицы,
– 1/2 ч. л. ванили,
– 2 ст. л. растительного масла.

А готовить будем так: в кастрюлю положи корицу, добавь воды и вскипяти. Положи ваниль и все тщательно перемешай.

В отдельную посуду всыпь крупу, пшеничные ростки, положи дольки яблок. Залей все приготовленной смесью и хорошенько перемешай.

Противень смажь растительным маслом, положи на него смесь ровным слоем и поставь его в слабо разогретую духовку на 40–45 минут.

«КУРОЧКА РЯБА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 3 ст. пшена,
– 150 г сала,
– 1 луковицу,
– 1 морковь,
– соль.

А готовить будем так: перебери и промой пшено. Сало слегка обжарь, потом засыпь нарезанные лук с морковью и обжарь вместе. Перемешай пшено с поджаркой, заложи в горшочки на 3/4 высоты, посоли, залей кипятком и поставь в духовку.

«РИСИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 3 ст. риса,
– 0,5 л томата,
– 1/2 ст. растительного масла,
– 4 луковицы,
– 4 моркови,
– 2 головки чеснока,
– соль.

А готовить будем так: замочи рис на 30 минут в холодной воде. Потом промой его, посоли, сложи в горшочки до половины высоты, залей горячей водой на 3/4 и поставь в духовку. Разогрей растительное масло в неглубокой кастрюле, обжарь на нем лук и морковь, залей томатом, добавь измельченный чеснок и провари 7 минут. Когда рис в горшочках будет почти готов, вылей на него томатную массу, перемешай и готовь еще 10 минут.

«ГРЕЧАНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2,5 ст. гречневой крупы,

– 3,5 ст. воды,

– 2 ст. л. масла,

– соль.

А готовить будем так: на горячей сковороде растопи масло, затем насыпь крупу и жарь, пока зерна не подрумянятся.

В кастрюлю налей воды, посоли и поставь на огонь. Когда вода закипит, всыпь крупу и вари до готовности. После этого кастрюлю с готовой кашей оберни плотной тканью и оставь на час, после чего выложи кашу на тарелки.

«ПТИЧИЙ ДВОР»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2 ст. пшена,

– 4 ст. воды,

– 2–3 ст. л. масла,

– 1 ч. л. соли.

А готовить будем так: в кастрюлю налей воды, посоли, положи 1 ст. л. масла, вскипяти, всыпь пшено и вари до загустения.

Для упревания кастрюлю с кашей оберни теплой тканью и поставь на 50–60 минут в теплое место. В готовую кашу положи сливочное масло.

«ПЕРЫШКО»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2 ст. воды,

– 1 ст. перловой крупы,

– 2 ст. л. растительного масла,

– соль.

А готовить будем так: крупу замочи на 2–3 часа. Затем воду слей.

В кастрюлю налей воды, вскипяти, всыпь крупу, посоли и вари до загустения.

После этого кастрюлю с кашей поставь в духовку на слабый огонь часа на 2. При подаче к столу полей приготовленную кашу растительным маслом.

«УДОВОЛЬСТВИЕ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2,5 ст. ячневой крупы,

– 4,5 ст. воды,

– 2–3 ст. л. масла,

– соль.

А готовить будем так: в кастрюлю налей воды, положи 1 ст. л. масла, посоли, вскипяти и всыпь крупу. Вари минут 15–20.

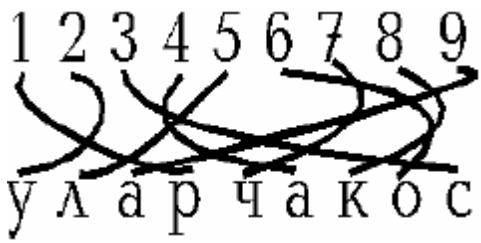
Для упревания кастрюлю с кашей оберни теплой тканью и оставь на 30–40 минут.

Задание 1

Думаем, что ты отлично справился с первым заданием и ответил на все вопросы, не заглядывая в книжку. Не забудь, что ты должен был это сделать всего за 5 минут.

Следующее задание будет на внимание. За 10 секунд не водя рукой по линиям, ты должен определить какая буква, соответствует каждой цифре. Выписав буквы по порядку, ты легко отгадаешь ключевое слово. Ключевое слово: персонаж сказки Г. Х. Андерсена.

Приготовься, время пошло:



А теперь отвлечемся на время от задач и перейдем к рецептам. Золушка предлагает тебе рецепты супов, которые она варила себе, когда жила в доме мачехи. Конечно эти супы отличаются от тех, которые кушала сама мачеха и ее дети. Не смотря на приготовления, такие супы очень вкусны и полезны. Если ты пока затрудняешься сам приготовить суп, то тебе лучше призвать на помощь маму, которая все тебе расскажет и покажет.

Супы

«ГОРОШИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 4 ст. гороха,
– 4 луковицы,
– 4 крупных моркови,
– 4 небольших репки,
– 200 г тыквы,
– 200 г соленого сала,
– 1/2 ст. растительного масла,
– черный перец горошком,
– соль.

А готовить будем так: горох замочи на 1–1,5 часа.

Лук обжарь на растительном масле до золотистого цвета. Остальные овощи нарежь мелкими кубиками, а сало – пластинками. Смешай в горшочках равномерно все ингредиенты, посоли, положи перец горошком, залей кипятком и поставь в духовку на 20 минут.

«ХЛЕБНЫЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1/2 л воды,
– 200 г ржаного хлеба,
– 1 ст. л. изюма,
– 4 ст. л. сахара,
– 1 ст. л. свежей клюквы,
– 1 яблоко,
– 4 ст. л. сливок,
– немного молотой корицы.

А готовить будем так: залей кипятком поджаренные сухари из ржаного хлеба, дай им настояться и процеди. Сухари протри через сито и соедини с полученным отваром, добавь изюм, клюквенный сок, корицу и яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, после чего кипяти на медленном огне 10 минут. Суп охлади, перед подачей к столу положи в каждую тарелку кусочек льда и взбитые в пену сливки.

«ЗЕЛЕНЫЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 л куриного бульона,
– 200 г картофеля,
– 200 г зеленого горошка,
– 100 г сливочного масла,
– зелень укропа,
– соль.

А готовить будем так: из картофеля сделай, вырезав ножом, маленькие шарики величиной с лесной орех (можешь использовать для этих целей очень мелкий молодой картофель), опусти их в холодную воду и держи на огне до закипания. Затем слей воду, дай картофелю подсохнуть, выложи его на сковороду с разогретым сливочным маслом и поджарь до румяной корочки.

Зеленый горошек вари отдельно в течение 30 минут, протри его сквозь сито и добавь в куриный бульон. Полученной смесью залей готовые картофельные "шарики", а перед подачей на стол не забудь от души посыпать суп зеленью.

«ДАРЫ ПОЛЕЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 ст. л. фасоли,
– 2 картофелины,
– 1 луковицу,
– 1 морковь,
– 1 ст. л. риса,
– 1 корень петрушки,
– 1 л воды или мясного бульона,
– соль.

А готовить будем так: фасоль замочи в воде на несколько часов или на ночь, затем вари до готовности. Картофель очисти, нарежь кубиками, вари в кипящей воде или бульоне. Лук мелко нарежь, морковь и корень петрушки натри на терке, обжарь все на масле и добавь в суп вместе с рисом, вари около 15 минут, в конце варки добавь отварную фасоль, соль, специи. Приготовленный суп подавай к столу горячим, со сметаной.

«ЧАША ЖИЗНИ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 200 г картофеля,
– 200 г капусты,
– 2 моркови,
– 1 луковицу,
– 100 г грибов,
– соль,
– перец,
– зелень.

А готовить будем так: в кипящую воду положи нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель, измельченные грибы. Морковь очисти, натри на терке, лук мелко порежь и обжарь на растительном масле, затем добавь в суп вместе с солью и перцем. Вари суп до готовности всех овощей. При подаче к столу посыпь зеленью.

«ЧУДО ГОРОХОВОЕ»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 1/2 ст. гороха,
– 2 небольших морковки,
– 1 помидор,
– маленькую головку лука,
– 1 десертную ложку сливочного масла.

А готовить будем так: замочи горох в холодной воде на один час. Нашинкуй морковь, помидор и лук порежь кружочками и поставь варить, добавив горох.

Задание 2

Итак, каши и суп, которые кушала Золушка, наверняка ты уже отведал, пора бы нам перейти к чаю. Как тебе известно, Золушка была бедной девушкой и в отличие от своих сестричек не кушала сладких пирогов и сдобных булочек. Но девушка не страдала от этого, вместо пирогов и булок Золушка готовила себе хрустящие сухарики и гренки. Поверь, милый друг, что это очень вкусно. И Золушка с большим удовольствием поделится с тобой рецептами сухарей, но при одном условии, если ты отгадаешь как называется место, где:

1. Пекут хлеб —
2. Выращивают овощи —
3. Продают продукты —
4. Сеют пшеницу —
5. Выступают клоуны —
6. Хранят зимой картофель —
7. Собирают грибы и ягоды —
8. Ловят рыбу —
9. Дают на время книги —
10. Лечат животных —

Если на какое то задание ты затрудняешься ответить, то можешь подглядеть в ответы, которые расположены в конце каждой главы. Но будет лучше, если ты постараешься не подглядывать в ответы, а решишь все самостоятельно.

А теперь обещанные рецепты.

Сухари, гренки

«ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г черного хлеба,
– 2–3 зубчика чеснока,
– соль,
– черный молотый перец.

А готовить будем так: хлеб нарежь маленькими кубиками, выложи на противень, посыпь солью и перцем. поставь в горячую духовку, чтобы высохли. Когда сухари будут готовы, намажь их тертым чесноком. Эти сухарики положи в прозрачный бульон перед подачей к столу. Они внесут разнообразие в уже надоевшие супы.

«РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 батон,
– 1 ст. молока,
– сахар,
– молотую корицу.

А готовить будем так: батон нарежь тонкими ломтиками (нож должен быть хорошо наточенным), обмакни в теплое молоко, посыпь сахаром с корицей. Теперь уложи хлеб на противень, поставь в духовку, чтобы сухари подсохли.

«ОЧЕНЬ ВКУСНО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– черный хлеб,
– соль,
– тмин.

А готовить будем так: хлеб порежь тонкими ломтиками в виде кубиков, ромбиков. Ломтики посыпь солью и тмином. Уложи на противень, поставь в духовку, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны, рассыпчаты и могут послужить прекрасным дополнением к супу.

«НЕОБЫКНОВЕННЫЕ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г баранок,
– 3 ст. л. растительного масла,
– 1 луковицу,
– соль,
– перец по вкусу.

А готовить будем так: сухие баранки поломай кусочками, обдай кипятком, накрой и, когда разбухнут (не разваривать), слей воду, добавь растительное масло (лучше горчичное), нарезанный репчатый или зеленый лук, посоли, поперчи. Массу размешай и, пока не остыла, подай к завтраку.

ГРЕНКИ С ТУШЕНЫМ ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г пшеничного хлеба,
– 200 г зеленого горошка,
– 4 ст. л. сливочного масла,
– 1/2 ст. молока,
– 1 ст. л. муки,
– сахар,
– соль по вкусу.

А готовить будем так: зеленый горошек потуши в небольшом количестве воды, добавь сахар и соль. Затем заправь сначала мукой, а перед тем как снять с плиты – маслом. Булку или батон нарежь кружочками, замочи в молоке и обжарь в масле с обеих сторон. На одну часть гренок выложи тушеный горошек, прикрой оставшейся частью и подай к супу.

«ДЛЯ ТЕБЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г белого хлеба,
– 300 г моркови,
– 100 г сливочного масла,
– 50 г сыра,
– соль,
– сахар.

А готовить будем так: измельченную морковь поджарь на сливочном масле, налей немного воды, добавь соль, сахар и туши

до мягкости. Затем протри через сито и полученную массу намажь на ломтики белого хлеба. Сверху бутерброд можно посыпать тертым сыром. Теперь запеки приготовленные бутерброды в духовке до румяного цвета. Эти вкусные гренки подавай к супам-пюре из мяса.

«ЛУКОВКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г белого хлеба,
– 1 луковицу,
– 100 г сливочного масла,
– 4 яйца,
– соль,
– зелень.

А готовить будем так: нарежь хлеб ломтиками, обжарь с обеих сторон на сковороде с разогретым сливочным маслом. Добавь жареный репчатый лук, соль, залей взбитыми яйцами и запеки в духовке. При подаче к столу посыпь измельченной зеленью петрушки и укропа.

И последнее испытание, которое тебя ожидает в этой главе – кроссворд. Если, не заглядывая в ответы и не советуясь с мамой, ты сам разгадаешь кроссворд, то можешь гордиться тем, что хорошо знаешь животный и растительный мир.

Кроссворд «В мире животных»

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

2. Речная рыба.

4. Большая ящерица.

6. Сумчатый мишка.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

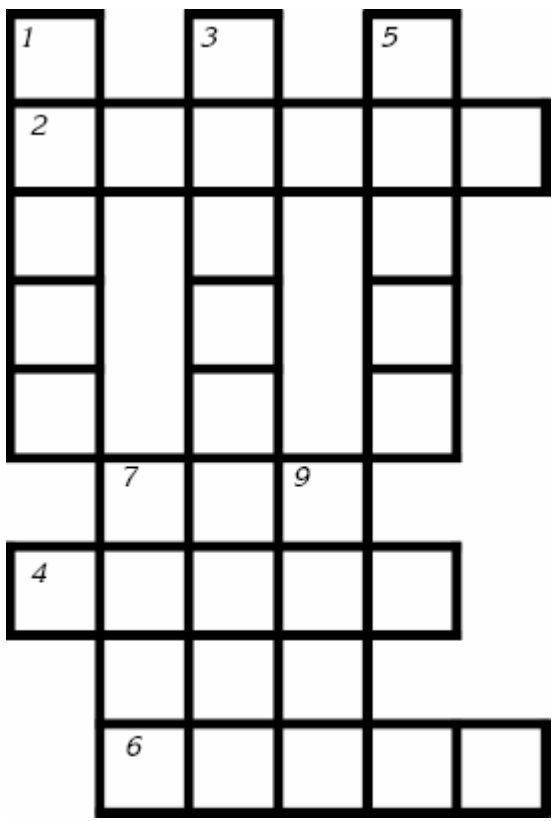
1. Морская хищница.

3. Певчая птичка.

5. За чем посылала мама Крошку Енота на речку.

7. Похититель Мухи-Цокотухи.

9. Тот, кто похитил Дюймовочку, чтобы на ней жениться.



Как правило, каждый ребенок хочет быстрее стать взрослым и научиться делать все сам. Благодаря нашей книге, ты не только научишься отлично готовить, но и шить. Для начала Золушка и госпожа Иголочка преподадут тебе маленький урок, а затем поделятся своими секретами.

Прежде всего, тебе необходимо запомнить некоторые

правила:

1. Место, где вы шьете, должно быть чистым, каждый инструмент должен лежать на своем месте (иголка в игольнице, нитки и ножницы в специальных ящичках предназначенных именно для них).

2. Ни в коем случае не вкалывай иголку в одежду, так как это очень опасно.

3. Иголка обязательно должна быть с ниткой для того, чтобы она не потерялась.

4. Запомните, что нельзя брать в рот ни иголку, ни нитку, ни пуговицу – это опасно.

5. Во время шитья руки нужно держать на весу, нельзя подносить работу близко к глазам, при работе необходимо сидеть прямо.

6. Нитка в иголке не должна быть слишком длинной, тебе не удобно будет шить.

7. Нитку не стоит откусывать зубами, для этого есть ножницы.

8. И последнее о чем ты всегда должен помнить при работе с инструментами, – ножницы нужно передавать только той стороной, где находятся кольца, иголку и булавку только тупым концом.

Советы по шитью от Золушки

Совет 1

Чтобы нитка не путалась при шитье и на ней не образовывалось узелков, необходимо правильно отмерить нитку. Делается это при помощи линейки.

Совет 2

Для того чтобы нитка не выскальзывала из иголки нужно на конце нитки сделать маленький узелок. Это делается так: конец нитки берут правой рукой между большим и указательным пальцами, один раз наматывают на указательный палец, а затем снимают с пальца и затягивают. Таким образом у вас получится маленький узелок.

Совет 3

Вдевать нитку в иголку необходимо с конца, который отрезали от катушки, так как этот конец меньше закручивается и его удобнее будет вставлять в иголку.

Совет 4

Закрепить конец нитки можно не только при помощи узелка, но и при помощи петли. Для этого тебе нужно продеть в ушко одновременно два конца одной нитки. С противоположной стороны от сдвоенных концов получается сгиб. С изнанки в нужном месте сначала делается прокол на лицевую сторону и немного отступив, затем обратный прокол с лица на изнанку. Иглу пропускают в образовавшуюся петлю. Нитку затягивают, сдвоенный конец нитки остается прочно закрепленным.

Мы думаем, что с иголкой ты справишься, поэтому пора бы перейти к более сложным вещам, таким, как пришивание пуговиц.

Советы по пришиванию пуговиц

Совет 1

Когда пришиваешь пуговицу, то ткань необходимо прокалывать иглой с лицевой стороны для того, чтобы узелок был спрятан под пуговицу.

Совет 2

Нельзя сильно затягивать нить. Пуговица должна как бы качаться на «ножке» из ниток.

Совет 3

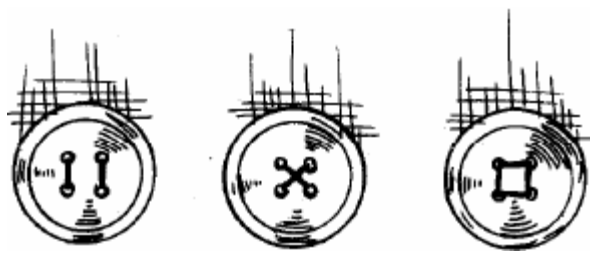
Для того чтобы с изнанки вещь выглядела аккуратно, проколы делают в местах первых двух проколов.

Совет 4

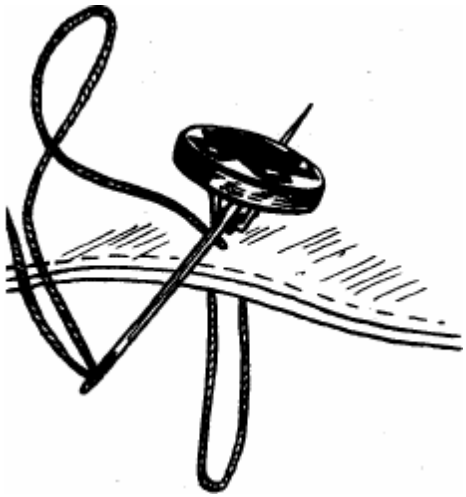
После того как ты закончил пришивать пуговицу, обмотай так называемую «ножку» несколько раз и закрепи нить. У тебя получится столбик, который помогает застегивать пуговицу.

Милый друг, наверняка тебе будет интересно узнать о том, что существует много различных пуговиц. Во-первых, они разные по назначению, по материалу, из которого изготовлены, по величине и по цвету. Кроме того, пуговицы бывают с двумя, четырьмя отверстиями и с ушком. Как пришивать такие пуговицы, тебе сейчас расскажет Золушка.

Запомни, что пуговицы с четырьмя отверстиями можно пришивать параллельными стежками, крестом или фигурно.



Если тебе пришлось пришивать пуговицу с ушком, то ты должен помнить о том, что пришивают пуговицу плотно, а нить при работе затягивают. Но ты не должен забывать и о том, что узелок остается на лицевой стороне.



Если ты пришиваешь пуговицу к верхней одежде, то тебе понадобится еще одна пуговица, которая прикрепляется с изнаночной стороны изделия. Эта пуговица должна быть плоской и, ней должно быть такое же число отверстий, как и на основной пуговице. Пришивается она для того, чтобы не прорывалась ткань у изделия.

Мы уверены, что советы Золушки тебе пригодятся и со временем ты сможешь не только пришить пуговицу, но и сшить какую-нибудь вещь своими руками.

Глава вторая
Пища богов

Переходим к следующей главе нашей книги, в которой тебя ожидают самые разнообразные задания. Для начала тебе необходимо решить задачу.

Задание 1

В квартирах 1, 2, 3 живут Кощей Бессмертный, Серый волк Баба-Яга. Известно, что Кощей не жил в квартире номер 2 и в квартире 1, а Баба-Яга не проживала в квартире номер 1 и номер 3. В какой квартире жил каждый сказочный персонаж?

Эту задачу, ты должен решить за 10 секунд. И постарайся не спрашивать у мамы помощи. Мама в это время будет занята своими делами. Для нее мы предлагаем самые лучшие рецепты мясных блюд, которые кушала сама мачеха. Если Золушку мачеха кормила кашей и сухарями, то себе она ни в чем не отказывала. Мачеха любила вкусно поесть. Она приказывала готовить ей изысканные блюда, очень сытные и калорийные. Кушала мачеха много, поэтому Золушке весь день приходилось бегать по дому с подносом, тарелками и чашками. Желаем тебе успеха в приготовлении этих блюд!

Мясные супы

«ПТИЧКА ТАРИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 600 г птицы,
– 1/4 часть вилка свежей капусты,
– 1 морковь,
– 4 картофелины,
– 3 лавровых листа,
– 2 луковицы средней величины,
– 1/2 кг помидоров,
– 2 ст. л. сливочного масла,
– 1/2 ст. сметаны,
– соль,
– перец,
– 2,5 л воды.

А готовить будем так: залей птицу 2,5 л холодной воды, свари бульон, положи в него морковь целиком. Очисти картофель, порежь его кубиками и добавь в бульон.

Помидоры очисти от кожицы. Для этого опусти их на 1–2 минуты в горячую воду. Разомни в отдельной посуде очищенные помидоры.

Растопи сливочное масло на сковороде, обжарь до золотистого цвета лук, затем положи туда размятые помидоры и 1/2 ст. бульона, потуши их до готовности.

Положи в бульон мелко нарезанную капусту за 25 минут до конца варки, через 10 минут добавь тушеные помидоры. Посоли, поперчи, положи лавровый лист и посыпь рубленой зеленью.

Перед подачей к столу заправь приготовленное блюдо сметаной.

«ОБЕД ГУРМАНА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г индейки,
– 2,5 л воды,
– 2 моркови,
– 2 головки репчатого лука,
– 1 ст. л. сливочного масла,
– 3 яйца,

– 1/3 ст. молока,
– зелень,
– соль.

А готовить будем так: приготовь прозрачный бульон из индейки. Мелко нарежь морковь, лук и положи в бульон, не забудь посолить и посыпать зеленью.

Приготовь омлет, нарежь довольно крупными ромбиками, положи в каждую тарелку по одному кусочку и залей бульоном. Подай блюдо к столу с соленым печеньем.

СУП-ПЮРЕ

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г мяса цыплят,
– 1/2 моркови,
– 1 луковицу,
– 1 ст. молока,
– 2 ст. л. муки,
– 2 ст. л. сливочного масла,
– 1/2 л воды,
– 1/2 ст. сметаны,
– 20 г шпината,
– зеленого лука,
– соль.

А готовить будем так: свари прозрачный бульон, процеди его. Положи 1 луковицу и 1/2 моркови целиком, не забудь посолить.

Достань готовую птицу из бульона, отдели от костей, порежь на кусочки и прокрути через мясорубку. Влей в полученную массу 1/2 ст. охлажденного бульона, 1 ст. молока, 2 ст. л. муки и 2 ст. л. масла и мешай до образования однородной массы. Полученную смесь постепенно вливай в бульон, постоянно помешивая.

Положи в тарелки измельченный лук, нарезанный соломкой шпинат, залей бульоном, заправь сметаной.

Подавай приготовленное блюдо к столу с пирожками или гренками.

«ЖЕЛТЕНЬКИЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– небольшого цыпленка,
– 2,5 л воды,

– 1/2 ст. сметаны,
– перец,
– соль,
– 3 ст. л. арахиса,
– 1 ст. л. сливочного масла.

А готовить будем так: приготовь бульон из цыпленка, процеди его и посоли.

Достань готового цыпленка, порежь на кусочки, прокрути через мясорубку. Полученную массу размешай со сметаной и маслом с добавлением небольшого количества бульона.

Опусти приготовленную массу в суп, размешай, потуши огонь и дай настояться 5–10 минут.

Разлей суп по тарелкам, поперчи и посыпь толченым жареным арахисом.

«КУРИНАЯ НОЖКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г птицы,
– 1,5–2 л воды,
– 2 луковицы,
– 1 морковь,
– 300 г шампиньонов,
– 2 ст. л. сливочного масла,
– зелень укропа и петрушки,
– соль.

А готовить будем так: приготовь прозрачный куриный бульон. Очисти яблоки от шкурки, сердцевины и мелко порежь их. Измельчи лук.

Обжарь на разогретой сковороде лук и яблоки, затем, положи в бульон. За 15 минут до готовности добавь зеленый горошек.

Перед подачей на стол заправь суп сливками. Не забудь посолить и поперчить блюдо.

«ЛЕТНИЙ САД»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 0,5 л говяжьего бульона,
– 200 г говядины или свинины,
– 2 луковицы,
– 3/4 ст. риса,
– 2 ст. л. томата,

– 1–2 зубчика чеснока,
– соль,
– перец,
– зелень.

А готовить будем так: мясо и лук пропусти через мясорубку, добавь промытый рис, томат, измельченный чеснок, посоли, поперчи, сформируй небольшие шарики и положи их в горшочки из расчета 4–5 на одну порцию, залей кипящим бульоном и поставь в заранее разогретую духовку. За 10 минут до готовности посыпь зеленью.

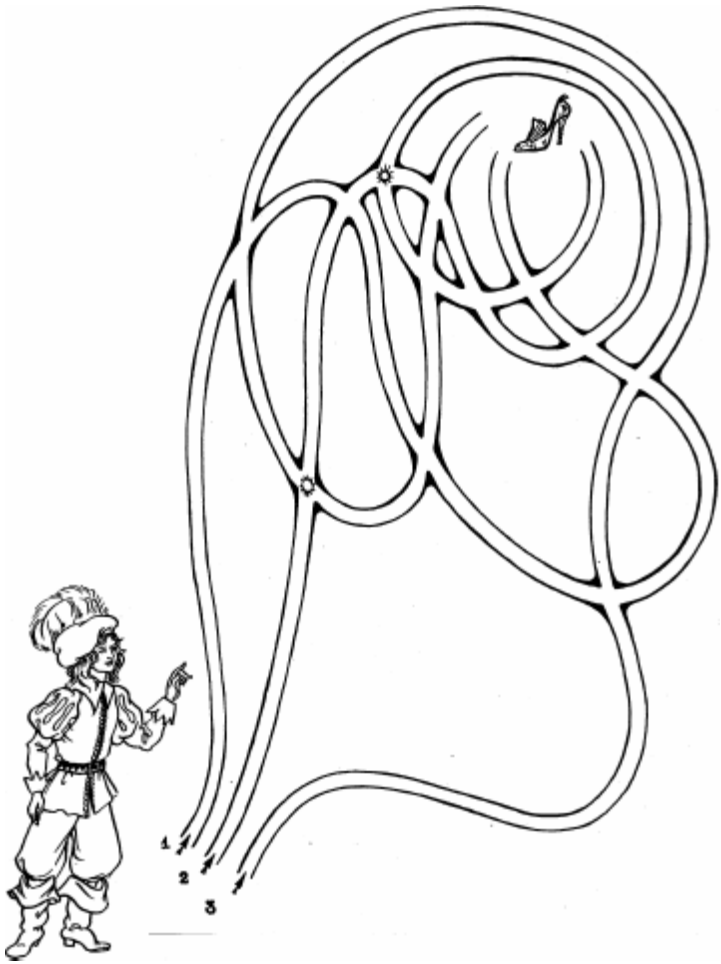
«ПРИВЕТ С ГОР»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 л бульона из баранины,
– 1 ст. риса,
– 5 помидоров,
– 4 зубчика чеснока,
– кинзу,
– соль.

А готовить будем так: замочи рис на полчаса в холодной подсоленной воде. Свари бульон из баранины, процеди, вынь мясо. Рис промой, залей бульоном, положи очищенные от кожицы и нарезанные кружками помидоры, измельченный чеснок и поставь горшочки в духовку. Когда рис будет готов, посыпь его кинзой и перемешай с мелко нарезанной бараниной.

Задание 2

Перед тобой лабиринт. Тебе необходимо помочь принцу найти кратчайший путь до туфельки. На своем пути ты встретишь два препятствия, преодолев их, ты легко доберешься до цели. Ну как? Ты готов, тогда в путь.



«ПОЧАТОЧЕК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг свинины,
– 4 початка кукурузы,
– 1 луковицу,
– 1 морковь,

– зелень петрушки,
– соль.

А готовить будем так: свинину порежь на небольшие кусочки, зерна кукурузы отдели от початков, сложи мясо с кукурузой в горшочки, залей холодной водой и поставь в духовку. Когда вода в горшочках закипит, помести в них мелко нарезанные лук и морковь, не забудь посолить, а за 5 минут до готовности посыпь блюдо измельченной зеленью петрушки.

ЛАПША «ЛЕТНЯЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1/2 курицы,
– 400 г муки,
– 1 яйцо,
– зелень петрушки и укропа,
– соль.

А готовить будем так: курицу отвари до готовности, слей бульон. Муку посоли, смешай с яйцом и водой, замеси крутое пресное тесто и оставь на 30 минут. Затем тонко раскатай тесто, сверни его в трубочку и тонко нарежь. Бульон подогрей, разлей по горшочкам, всыпь лапшу, поставь в духовку и вари до готовности лапши. Перед подачей на стол положи в каждый горшочек кусочек курицы и посыпь зеленью.

«СЧАСТЬЕ ГРИБНИКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 700 г сушеных белых грибов,
– 150 г муки,
– 1/2 ст. растительного масла,
– 3 соленых огурца,
– 2 луковицы,
– 4 картофелины,
– лавровый лист,
– зелень,
– соль.

А готовить будем так: тщательно промой теплой водой сушеные грибы и замочи их в холодной воде на 2 часа. Потом переложи в горшочки, залей этой же водой и поставь в разогретую духовку. Через 1 час добавь нарезанный кубиками картофель. Лук и морковь мелко нарежь, обжарь в растительном

масле, добавь мелко нарезанные соленые огурцы, потуши вместе с ними, посыпь мукой, разведи грибным бульоном, положи лавровый лист и потуши еще несколько минут. Когда картофель с грибами будет почти готов, положи в горшочки полученную массу, посыпь зеленью и поставь в духовку на 10 минут.

«КОРОВКА»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 0,5 кг телятины,
– 100 г зеленого горошка,
– 1 луковицу,
– 2 моркови,
– кинзу,
– соль.

А готовить будем так: нарежь телятину узкими полосками поперек волокон, сложи в горшочки, залей холодной водой, посоли и поставь в духовку. Лук натри на мелкой терке, морковь нарежь звездочками и после закипания положи в горшочки. За 10 минут до полной готовности мяса всыпь в горшочки зеленый горошек и положи листики кинзы.

СВИНИНА С ФАСОЛЬЮ «ХРЮША»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 1 кг свинины со шпиком,
– 2 ст. цветной фасоли,
– 1 шт. болгарского перца,
– 1 шт. красного перца,
– 1 луковицу,
– 2 ст. ложки томата,
– зелень,
– соль.

А готовить будем так: фасоль замочи на 1–2 часа. Возьми часть шпика, нарежь небольшими кусочками и обжарь на нем лук, болгарский перец, нарезанный кружочками, и томат. Свинину нарежь ломтиками, перемешай с фасолью, залей водой, доведи до кипения и переложи в горшочки. Туши в духовке 1,5–2 часа, за 15 минут до готовности добавь перец с томатом и зелень.

«МУ-МУ»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 500 г телятины,
– 500 г куриного филе,
– 4 ст. л. топленого масла,
– 2 луковицы,
– 2 моркови,
– 2 ст. гороха,
– 1/2 ст. аджики,
– черный перец,
– соль.

А готовить будем так: горох замочи на 2 часа. Телятину и курицу нарежь кусочками, посоли, поперчи, обжарь на топленом масле. Добавь нарезанные лук и морковь, поджарь вместе, залей аджикой и немного потуши. Положи массу на дно горшочков, сверху засыпь горох, залей кипятком, затем, поставь в духовку и вари 2–2,5 часа.

ПЛОВ «ОБЕД КИТАЙЦА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг телятины,
– 3 ст. риса,
– 150 г говяжьего жира,
– 3 моркови,
– 2 луковицы,
– 0,5 ст. клюквы,
– черный перец,
– соль.

А готовить будем так: рис замочи в подсоленной воде на 1 час. Телятину нарежь, обжарь в жире, посыпь перцем, добавь нарезанные лук, морковь соломкой, обжарь все вместе. Положи мясо с поджаркой на дно горшочков, сверху засыпь промытый и перемешанный с клюквой рис, посоли и залей кипятком на 1 см выше риса. Поставь в духовку на 1–1,5 часа.

«ФУНТИК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг мяса молочного поросенка,
– 1,5 ст. риса,
– 1,5 ст. гречки,
– 5–6 зубчиков чеснока,

– соль.

А готовить будем так: мясо нарежь одинаковыми ровными кусочками. В середине каждого кусочка сделай надрез, заполни его толченым чесноком с солью. Рисовую крупу промой, гречневую слегка поджарь. Теперь перемешай равномерно крупы с мясом, выложи в горшочки, посоли, залей кипятком и поставь в духовку.

А теперь предлагаем тебе отгадать кроссворд.

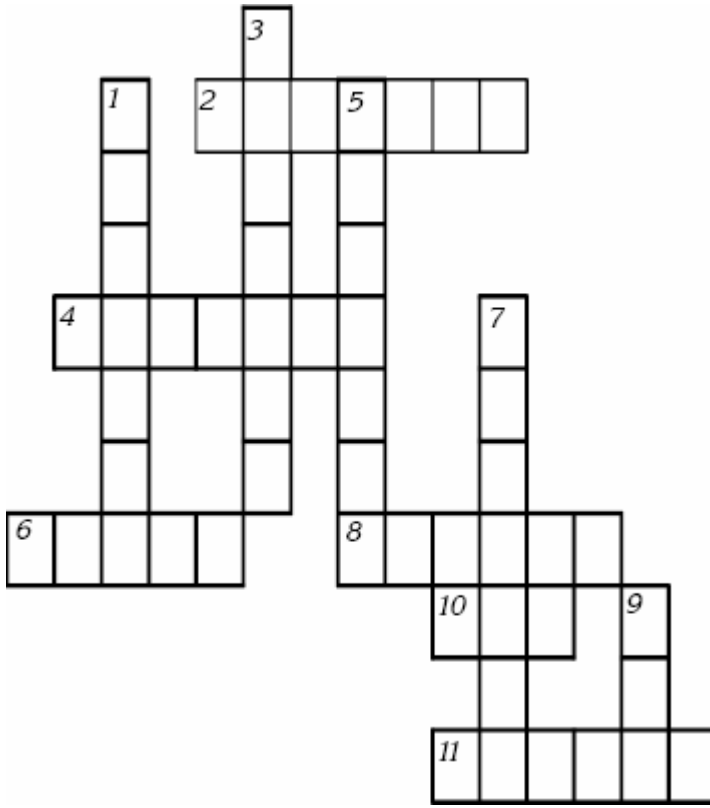
КРОССВОРД «МИР СКАЗКИ»

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

2. Как зовут подружку Хрюши и Степашки?
4. Замарашка, которая стала принцессой.
6. Сын короля.
8. Что попросил кот у своего хозяина в сказке «Кот в сапогах»?
10. Кто помог Золушки попасть на королевский бал?
11. Что сделала добрая волшебница из тыквы.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Какие гостинцы Красная Шапочка понесла бабушке?
3. Кто подарил девочке на день рождения красную шапочку.
5. Какое имя придумал своему хозяину кот в сапогах?
7. Кого обманул Кот в сапогах, а потом съел?
9. Что за зверь носил фамилию Матроскин?



Уверены, что ты легко справился с заданием и можешь продолжать свое путешествие. Следующие рецепты, которое любезно нам предоставила Золушка, – это рецепты паштета. Паштет можно приготовить из любых продуктов, которые есть у вас под рукой. Это могут быть как овощи, так и мясо. В нашу книгу в основном входят рецепты паштетов приготовленных из говяжьей, гусиной или телячьей печени. Все они очень вкусные, а самое главное – их легко приготовить.

Паштеты

«ЗАВТРАК ТУРИСТА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г говяжьей печени,
– 100 г сала,
– 100 г сливочного масла,
– 1 морковь,
– 1 луковицу,
– перец,
– зелень,
– лавровый лист,
– соль,
– мускатный орех.

А готовить будем так: печень помой, удали пленку и нарежь небольшими кусочками. Измельчи морковь, луковицу и петрушку. Все это поджарь на сале, добавь лавровый лист и душистый перец. Следи за тем, чтобы печень не пережарилась и не потеряла сочность. Теперь пропусти все это несколько раз через мясорубку (можно протереть через сито или терку).

В полученную однородную массу добавь по вкусу соль, перец, мускатный орех и сливочное масло, взбей деревянной лопаткой. Паштет охлади и ешь с хлебом или без хлеба, в любом случае – вкусно, пальчики оближешь!

«ОСТРОВОК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г печени,
– 100 г сливочного масла,
– 2 луковицы,
– 3 яйца,
– 3 ст. л. сметаны,
– 2 ломтика батона,
– соль,
– перец,
– немного маргарина,
– тертых сухарей.

А готовить будем так: печень порежь небольшими кусочками и туши в масле 20–30 мин, затем выложи ее в миску, дай немного

остыть, а на сковороде обжарь порезанный репчатый лук. Ломтики булки или батона подержи в молоке. Пропусти через мясорубку печень, лук и булку, добавь яйца, сметану, посоли, поперчи и тщательно перемешай.

Форму или кастрюлю смажь маргарином, обсыпь сухарями, уложи в нее паштет и запекай его в духовке 20–25 мин. К столу паштет подавай холодным со свежими овощами, маслинами и консервированным зеленым горошком.

ПАШТЕТ «КРЯ-КРЯ»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 100 г гусиной печени,
– 10 г свиного сала,
– 10 г риса,
– 15 г лука,
– 10 г моркови,
– немного сливочного масла,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: печень промой, положи в глиняную или фаянсовую посуду, добавь промытый рис, порезанный лук, морковь, сало, соль и молотый перец. Накрой крышкой и свари на пару. Массу два раза пропусти через мясорубку, слегка потуши на сливочном масле, тщательно перемешай.

Остуди паштет и придай ему желаемую форму. При подаче на стол паштет можно украсить зеленью, маслинами или дольками лимона.

ПАШТЕТ «СМЕТАННЫЙ»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 1 телячью печень,
– 2 ст. молока,
– 600 г мякоти белого хлеба,
– 1/2 ст. сметаны,
– 2 рюмки вина,
– 3 яйца,
– мускатный орех,
– соль,
– перец,
– зелень.

А готовить будем так: печень отвари в соленой воде, пропусти через мясорубку. Мякоть белого хлеба размочи в молоке, смешай с печенью, добавь сметану, вино, яйца, щепотку тертого мускатного ореха, соль, перец, немного измельченной зелени укропа или петрушки. Массу хорошенько перемешай, выложи в сотейник и поставь выпекаться в духовку.

К горячему паштету необходимо подать горячий мясной соус; если паштет холодный, то и соус должен быть холодным, например, сметанный с хреном или сметанный с чесноком.

ПАШТЕТ ИЗ ВЕТЧИНЫ «ЗАВТРАК АНГЛИЧАНИНА»

Спросите у любого уважающего себя англичанина – какой бутерброд он любит больше всего? Он ответит, что обожает бутерброд с паштетом из ветчины.

Для этого блюда спроси у мамы:

– 100 г ветчины,
– 50 г сливочного масла,
– сок лимона,
– сок репчатого лука,
– перец.

А готовить будем так: ветчину дважды пропусти через мясорубку, добавь сливочное масло, немного лимонного сока, черного перца и несколько капель сока репчатого лука. Тщательно перемешай и взбей массу.

Подавай паштет на тонких ломтиках хлеба, украсив тонкими кружочками лимона и веточками петрушки.

ПАШТЕТ «ОСТРЕНЬКИЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 100 г языка,
– 50 г сливочного масла,
– сок лимона,
– сок репчатого лука,
– молотый красный перец.

А готовить будем так: копченый (или вареный) язык пропусти через мясорубку или мелко поруби. Добавь сливочное масло, молотый красный перец (да побольше, побольше!), немного лимонного сока и сока репчатого лука. Хорошенько перемешай. Приготовленным паштетом намажь тонкий ломтик хлеба и посыпь сверху хреном.

ПАШТЕТ «ДОБРОЕ УТРО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г ветчины,
– 1/2 вареной свеклы,
– 1 луковицу,
– 2 яйца,
– 2 яблока,
– 1 ст. л. сметаны,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: ветчину и свеклу пропусти через мясорубку с частой решеткой. Мелко порежь луковицу. Сваренные вкрутую яйца и кисло-сладкие яблоки натри на терке. Все смешай, посоли, поперчи, добавь майонез или сметану.

Намажь паштет на ломтики батона средней толщины, уложи бутерброды на противень и подогрей перед подачей на стол. Каждый бутерброд оформи в виде девичьего лица – сделай губы из кусочков помидора или красного сладкого перца, глаза из капель майонеза, челку из листика петрушки, в общем, пофантазируй.

ПАШТЕТ «УДАЧНАЯ РЫБАЛКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– судака,
– 50 г сливочного масла,
– 200 г шпика,
– 1/2 стакана белого вина,
– 100 г грибов,
– соль,
– слоеное тесто.

А готовить будем так: судака вымой и очисти, затем, порежь на куски, уложи в сотейник с маслом, залей белым вином, добавь грибы, соль, потуши на медленном огне под крышкой до полуготовности, потом остуди блюдо, выбери рыбу и приготовь из нее фарш.

Сделай паштетное тесто, раскатай, положи в смазанную маслом форму. Вниз выложи слой рыбного фарша, слой грибов, ломтики шпика. Чередуй слои, пока не наполнится форма. Форму сверху накрой пластом теста, края защипи, а наверху, в центре, сделай проколы вилкой. Запекай в духовке до готовности. На стол ты можешь подать паштет как горячим, так и холодным.

ПАШТЕТ «ЗАВТРАК ЕМЕЛИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г картофеля,
– 500 г свежей щучьей икры,
– 2 яйца,
– 50 г сухарей,
– 10 г анчоусов,
– лимонный сок,
– зелень,
– перец,
– соль,
– маргарин.

А готовить будем так: приготовь картофельное пюре. Щучью икру вари 10 минут, разотри вилкой, добавь сырые яйца, тертые сухари, измельченные анчоусы, порубленную зелень петрушки и укропа, немного лимонного сока, перца и соли. Все хорошенько перемешай.

Форму для выпечки обязательно смажь маргарином и обсыпь сухарями. Затем выложи на нее приготовленную массу, сверху покрой слоем картофельного пюре, разровняй его ложкой и положи несколько кусочков сливочного масла. Форму поставь в духовку на средний огонь. Выпекайте паштет 30 минут. Подавай приготовленный паштет со сливками или сметанным соусом.

ПАШТЕТ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 600 г свежей рыбы,
– 1/2 лимона,
– соль,
– перец,
– зелень,
– 200 г белого хлеба,
– 1/2 ст. белого вина,
– 4 маленькие луковицы,
– 1 яйцо,
– 400 г муки,
– 400 г масла,
– маргарин.

А готовить будем так: рыбу очисти от костей, пропусти через мясорубку, добавь сок половины лимона, соль, перец, измельченную зелень петрушки и укропа. Всю эту массу обжарь

на масле. Добавь белого хлеба, смоченного в белом вине, мелко порезанные и обжаренные на масле луковицы, сырое яйцо, соль и перец.

Форму для выпечки смажь маргарином, обсыпь сухарями и выложи в нее фарш.

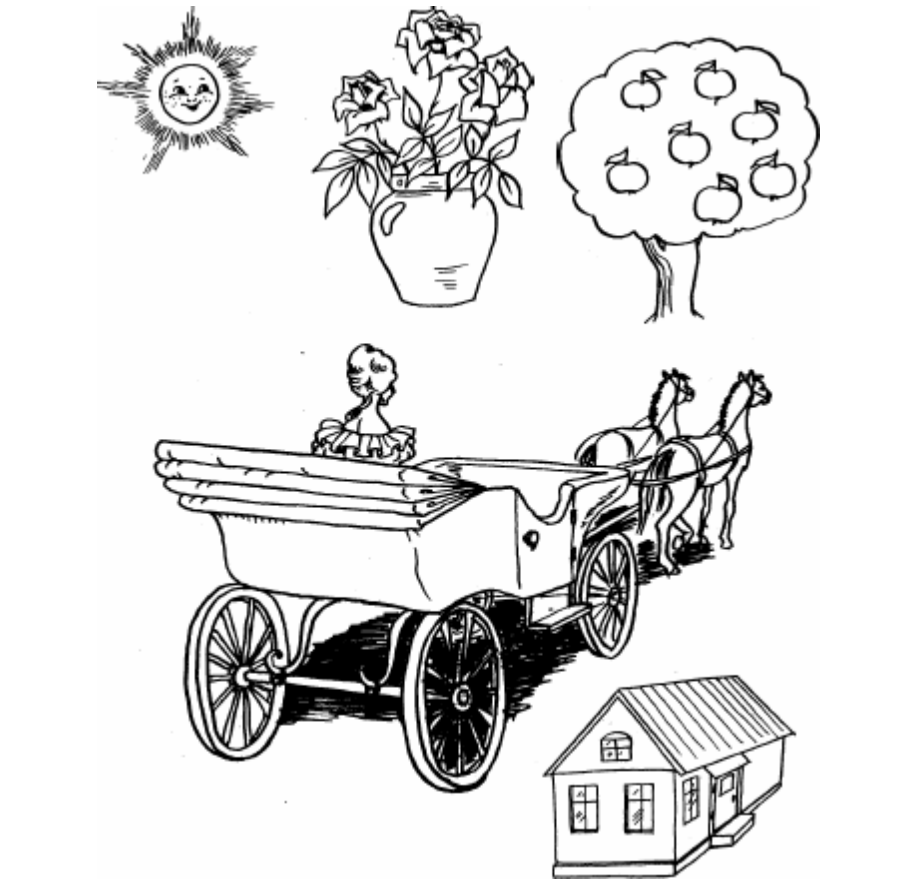
Из муки и масла приготовь тесто, тонко его раскатай и накрой им паштет. Смажь верх яйцом. Форму поставь в разогретую духовку.

Паштет подавай холодным, разрезанным на кусочки. С этим блюдом хорошо сочетаются приправа с хреном и сметанный соус с чесноком.

Успешно выполнив следующее задание, ты сможешь проверить хорошая у тебя память или нет. Для того, чтобы была хорошая память ее нужно тренировать с детства. Наше задание поможет тебе в этом.

Задание 3

Перед тобой рисунки. В течение 15 секунд внимательно посмотри на эти рисунки и постарайся запомнить все до мельчайших деталей. После этого закрой рисунки и без ошибок, не подглядывая ответь на следующие вопросы.



ВОПРОСЫ:

1. *Сколько всего картинок?*
2. *Что нарисовано на четвертой картинке?*
3. *Сколько цветов в вазе?*
4. *Каким нарисовано солнышко?*
5. *Сколько человек в карете?*
6. *Сколько яблок на дереве?*
7. *Сколько окон в доме?*

Глава третья
Чем побаловать сестричек?

Как известно, у Золушки было две сводные сестры, которым она прислуживала. Она приносила им завтрак, ухаживала за их платьями, делала им прически. Они постоянно были недовольны Золушкой, кричали на нее. Как вы думаете, что любили сестры больше всего кушать на завтрак? Ну, конечно же, пирожки, булочки и пирожные. Они были ужасные сладкоежки. И поэтому бедной Золушке приходилось целыми днями торчать на кухне, чтобы приготовить сестричкам что-нибудь вкусненькое. Думаем, что ты тоже не прочь отведать сладкие булочки Золушки. Это совсем нетрудно, нужно просто попросить маму помочь тебе. А пока мама будет ставить тесто для булочек, ты можешь немного развлечься.

Задание 1

Перед тобой две картинки, найти шесть отличий.

КЕКС «ОРЕХОВЫЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 3 ст. муки,
– 2 ст. л. сахара,
– 1/2 ст. меда,
– 1 ст. сметаны,
– 200 г сливочного масла,
– 2 ст. л. молотых орехов,
– 1/4 ч. л. соды.

А готовить будем так: все компоненты хорошо перемешай до полного растворения сахара и получения однородной массы, в конце замеса добавь орехи и соду, гашеную уксусом. Теперь выложи тесто в смазанную маслом форму и выпекай его в умеренно нагретой духовке.

Готовность кекса проверяй деревянной палочкой, если ты воткнешь ее в выпекаемое изделие и она окажется сухой, значит, кекс пора вынимать из духовки. Однако постарайся не довести свое произведение кулинарного искусства до состояния сухаря.

«СМОРОДИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 3 ст. муки,
– 3 яйца,
– 1/2 ст. сахара,

– 25–30 г дрожжей,
– 2 ст. воды или молока.

Для начинки:
– 1,5 ст. черной смородины,
– 0,5 ст. клюквенного варенья,
– 4–5 ст. л. сахара,
– 2 ч. л. лимонного сока.

А готовить будем так: из муки, трех желтков, половины стакана сахара, дрожжей и молока замеси тесто и поставь его в теплое место на 4–6 часов, пока оно не перестанет подниматься. Чтобы приготовить начинку, смешай смородину, клюквенное варенье и 2–3 столовые ложки сахара.

Поднявшееся тесто уложи в плоскую смазанную маслом форму, сверху выложи начинку и поставь в духовку. Выпекай в течение 20–25 минут. Три белка взбей с оставшимся сахаром и лимонным соком, затем осторожно выложи их на пирог и опять помести его в духовку на пару минут. Готовый пирог укрась ягодами смородины и клюквы.

«ЯГОДНАЯ ПОЛЯНА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 15 испеченных блинчиков,
– 200 г клубники,
– 3 ст. л. сахара,
– 100 г сливочного масла,
– 1 яйцо.

А готовить будем так: клубнику вымой, удали листики, плодоножки и взбей ягоды с сахаром при помощи миксера. Сковороду, подходящую по размеру, смажь сливочным маслом и уложи на нее блинчик, на который нанеси ложкой клубничную массу, сверху положи другой блинчик и т. д. На верхний блинчик не клади клубнику, а смажь его взбитым яйцом.

Блинчики, уложенные стопкой, выпекай в духовке. При подаче к столу, пирог из блинчиков с клубникой полей сметаной, взбитыми сливками или сиропом из клубничного варенья.

«ЛИМОННИК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 ст. муки,
– 3 ст. молока,

– 2 яйца,
– 1 ст. л. сахара,
– 1/4 ч. л. соли,
– лимонную цедру,
– ванильный порошок,
– 1/2 ст. растительного масла.
Для крема:
– 100 г сливочного масла,
– 200 г сгущенного молока,
– 1 ст. л. коньяка,
– 1/2 ч. л. какао.

А готовить будем так: яйца взбей с сахаром и солью, влей в них молоко и всыпь муку. Замеси тесто для блинчиков. Испеки блинчики с обеих сторон на растительном масле.

Готовые блинчики нарежь полосками, шириной в три сантиметра и длиной в десять. На сковороду вылей растительное масло, поставь ее на огонь и когда масло нагреется, опускай в него полоски из блинчиков по несколько штук. Помешивая, жарь их до золотистого цвета.

Поджаренные полоски из блинчиков выложи в дуршлаг, давая возможность стечь маслу. Когда все полоски поджарятся, возьми сковороду с высокими стенками и смажь ее маслом. Выложи в нее поджаренные полоски, пересыпая их смесью сахара, лимонной цедры и ванильного порошка, затем поставь сковороду в горячую духовку на пять минут, после чего испеченные полоски выложи на блюдо и полей кремом.

Крем приготовь следующим способом: размягченное сливочное масло взбей со сгущенным молоком до образования пышной однородной массы. В готовый крем добавь ложку коньяка, какао и тщательно перемешай полученную массу.

«ИЗЮМИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 ст. муки,
– 3 ст. молока,
– 2 яйца,
– 1 ст. л. сахара,
– 1/2 ч. л. соли.
Для начинки:
– 250 г творога,
– 3 ст. л. сметаны,
– 2 ст. л. сахара,

– 2 ст. л. изюма.

А готовить будем так: яйца разотри с сахаром и солью, влей молоко, всыпь муку и замеси жидкое тесто для блинчиков. Не переворачивая, испеки блинчики на небольшой сковороде диаметром около 15 см.

Творог разотри с сахаром, сметаной, добавь промытый изюм. На поджаренную сторону каждого блинчика уложи творог, сверни блинчики в трубочки и уложи в смазанную маслом сковороду с высокими стенками. Полей блинчики смесью яйца и сметаны и поставь сковороду в духовку на 15 минут. Подавай трубочки из блинчиков горячими.

«БЕЛЯНОЧКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 кг творога,
– 150 г муки,
– 2 яйца,
– 1 ч. л. соли,
– сметану,
– сливочное масло,
– сироп варенья.

А готовить будем так: протри творог, добавь яйца, соль, муку и тщательно перемешай. Полученную массу посыпь мукой, раскатай пласт толщиной в 1 см и разрежь на полоски шириной 2,5 см. Затем нарежь кусочками: прямоугольнички, треугольнички или кружочки по 10–15 г. «Лентяек» нужно варить так же, как обыкновенные вареники. Подавай приготовленное блюдо горячим с маслом, сметаной или сиропом. Вкусны эти вареники просто с сахаром.

«КРАПИНКА»

Для этого блюда попроси у мамы:

– 2 ст. молока,
– 40 г дрожжей,
– 7 ст. муки,
– 1/2 ст. подсолнечного масла,
– 100 г мака,
– 100 г сахара.

А готовить будем так: в теплом молоке размешай дрожжи, добавь 1/2 часть муки, перемешай лопаточкой и дай время массе

подняться. После чего ее еще раз взбей, добавь соль по вкусу, подсолнечное масло и оставшуюся муку. Взбей тесто еще раз и оставь подниматься.

Затем раздели тесто на равные части, из которых сформируй небольшие булочки. Уложи изделия на железный лист, смазанный маслом. Ставить булки в духовку следует после того, как они поднимутся. Выпекай на маленьком огне до готовности. Приготовленные булки смажь маслом и посыпь маком с сахаром.

В доме ароматно запахло домашним печеньем и маленькая кухня стала самым привлекательным и уютным уголком!

«ВЕСЕЛЫЕ ЛИМОНЧИКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 ст. муки,
– 1/2 сметаны,
– 2 яйца,
– 3 ст. л. сахара,
– 1/4 ч. л. соли,
– 1/4 соды,
– 1 ст. л. лимонной цедры.

А готовить будем так: взбей яйца, сметану с сахаром, добавь муку, соль, соду, лимонную цедру и замеси тесто до однородной массы. Вымешенное тесто поставь охладиться в холодильник на несколько минут.

Затем раскатай тесто в пласт толщиной в полсантиметра и вырежи стаканом или специальными формочками печенье. Теперь уложи печенье на смазанный маслом противень и выпекай в духовке 10–15 минут.

«АБРИКОСИК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 5 ст. муки,
– 1/2 ст. сметаны,
– 3 яйца,
– 1/2 ст. сахара,
– 5 ст. л. сливочного масла,
– 1/2 ч. л. соли,
– 1/2 ч. л. соды.

Для начинки:
– 200 г творога,

– 1 ст. л. сметаны,
– 2 яйца,
– 1 ч. л. муки,
– 3 ст. л. абрикосового джема или варенья.

А готовить будем так: яйца, сметану, масло смешай с сахаром, солью и содой, добавь муку, замеси тесто и помести его в холодильник на полчаса. После этого раскатай тесто в пласт толщиной в полсантиметра, вырежи кружки, на середину каждого положи начинку из творога, в центре сделай небольшое углубление и заполни его джемом. Для приготовления начинки сметану взбей с яйцом, добавь протертый творог и чайную ложку муки, все хорошо перемешай.

Края ватрушек немного заверни к середине. Уложи ватрушки на противень, смажь взбитым яйцом и выпекай в духовке при средней температуре в течение четверти часа.

«МОЛОЧНЫЕ БЕРЕГА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1/2 ст. молока,
– 2 ст. муки,
– 1/2 ст. сахара,
– 1 ст. изюма,
– 2 ст. л. масла,
– 30 г дрожжей,
– соль.

А готовить будем так: из теплого молока, соли, дрожжей и муки замеси тесто. Оставь его на время, пусть поднимется. В это время взбей сахар с маслом добела. Смешай все и, добавляя муку по необходимости, замеси крутое тесто. Всыпь туда вымытый и высушенный изюм. Перемешай и дай тесту подняться второй раз.

Раскатай руками небольшие валики, в середине – потолще, к концам – поуже. Соедини концы и получатся крендельки. Положившись на свою фантазию, смело изобретай новые формы изделия. Делая плетенки, несколько тонких валиков сплети в косу.

Выпекай в духовке при средней температуре. Когда готовые крендельки немного остынут, смажь их корочку яйцом и посыпь сахаром. Просуши в духовке несколько минут.

Вечернее чаепитие ты можешь соединить с легким ужином. Предложи к чаю разнообразные закуски и бутерброды. Для их приготовления ты можешь использовать имеющиеся у тебя продукты. Фантазируй, моделируй и комбинируй

самостоятельно!

«БЕЛОСНЕЖКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 300 г сахара,
– 2 ст. воды,
– цедру от 1 лимона,
– 1 золотник корицы,
– 400 г муки.
Для глазури:
– 2 белка,
– 1 ст. сахара,
– 1 ст. л. лимонного сока.

А готовить будем так: мелкий сахар растворим в теплой воде. Поставь жидкость на огонь, доведи до кипения. Цедру лимона измельчи и положи в сироп. Наберись терпения и вари сироп, пока он не станет густым и тягучим. По консистенции сироп должен походить на варенье.

Приготовленный сироп перелей в неметаллическую посуду и дай немного остыть. Теперь самое время добавить специи. Корицу растолки и добавь в сироп, затем засыпь муку и все перемешай. Тебе придется приложить некоторые усилия, так как тесто для пряников нужно взбивать в течение часа.

Листы для выпечки посыпь мукой и выложи на них кусочки теста, придавая им круглую форму. Выпекай пряники в духовке при температуре 200–250 градусов.

Теперь приготовь глазурь: разотри мелкий сахар с яичными белками, взбей до белой пены и густого состояния. В густую пену влей лимонный сок и еще раз перемешай.

Готовые пряники покрой сахарной глазурью и отправь снова в теплую духовку, пусть глазурь подсохнет. Приятного чаепития!

«ЗВЕРЮШКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 ст. муки,
– пачку сливочного масла,
– 1 ст. сахара,
– курагу,
– чернослив,
– изюм,

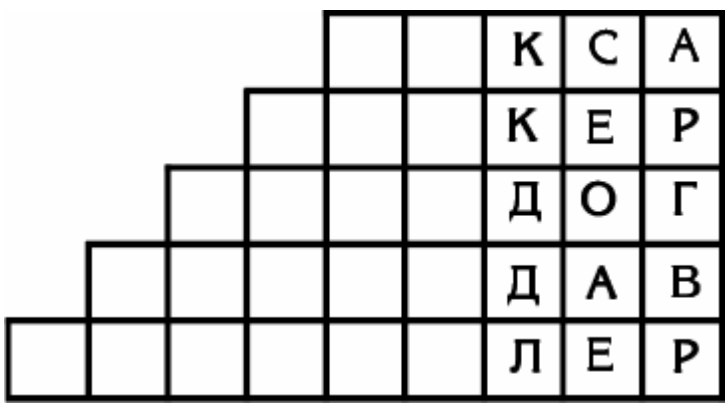
– ванилин,
– корицу,
– 2 яйца.

А готовить будем так: смешай муку, растертое масло, яйца, добавь щепотку соды, сахар и замеси тесто. Поставь его в холодное место на 30 минут. Потом раскатай тесто в тонкий пласт и вырежи из него любую фигуру животного или геометрическую. Укрась ее изюмом, курагой, черносливом, уложи на противень, смазанный сливочным маслом и выпекай до готовности.

Задание 2

Перед тобой лестница из слов. Твоя задача состоит в том, чтобы вписать в пустые клетки буквы и прочитать получившиеся по горизонтали слова. Все слова относятся к одной теме – «Породы собак». Думаем, что для тебя не составит труда отгадать все эти слова.

А теперь переходим к самым вкусным рецептам. Уверены, что каждый из вас любит варенье, а тем более необыкновенное. Например, варенье из апельсинов, лепестков роз и крыжовника, из черешни, – можно перечислять долго. Но так как ты еще маленький для того, чтобы варить варенье самостоятельно, этим займется твоя мама. Золушка предлагает несколько рецептов своего самого любимого варенья. Надеемся, что тебе оно тоже понравится.



Варенье

«ЧЕРЕШЕНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 кг черешни.

Для сиропа:

– 1 кг сахара,

– 200 г воды,

– 1 ч. л. винной кислоты.

А готовить будем так: для приготовления этого варенья отбери крупные, зрелые, без червоточин плоды черешни с плотной мякотью. Освободи ягоды от плодоножек, косточек, предварительно хорошо промыв в проточной воде, старайся не повредить мякоть. Помести черешню в таз или кастрюлю, в которой будешь ее варить, засыпь сахаром и выдержи 1–2 часа, чтобы ягоды дали сок. После этого залей черешню одним стаканом воды и вари сперва на слабом, а затем – на более сильном огне.

Пенку сними шумовкой. Пока варенье варится, периодически перемешивай его, снимая пробу. Добавь винную кислоту. Через 5 минут варенье следует снять с огня и выдержать приблизительно 7–8 часов. Остывшее варенье помести в простерилизованные стеклянные банки, закупорь крышками или накрой пергаментной бумагой, перевязав каждую банку капроновой ниткой.

«ПРОСТО ПРЕЛЕСТЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 125 г лепестков роз или шиповника.

Для сиропа:

– 1 кг сахара на 0,5 л воды,

– 1 ч. л. лимонной кислоты.

А готовить будем так: приготовь сахарный сироп, прокипяти его. Лепестки роз или шиповника (заранее собранных) промой, на 2 секунды опусти в кипящую воду и тут же перенеси в кипящий сахарный сироп. Вари варенье на сильном огне в один прием – до загустения. Перед окончанием варки добавь в варенье лимонную кислоту. Не дожидаясь остывания варенья, разложи его по банкам.

«ВКУС ЛЕТА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 кг айвы,

– 1 л воды,

– 2 кг сахара,

– 5 г лимонной кислоты.

А готовить будем так: хорошо промытую айву нарежь дольками вместе с семенами и кожурой. Положи айву в эмалированную посуду, залей водой и вари на слабом огне до полного размягчения плодов, кастрюлю лучше закрой крышкой. Готовую пюреобразную массу процеди через два слоя марли, не выдавливая.

Сок, который получился, смешай с необходимым количеством сахара и вари на слабом огне при легком кипении до полной готовности. После этого процеди сироп через марлю, добавь в него лимонную кислоту в указанной пропорции, дай прокипеть 3–5 минут, а затем остуди, разлей по стерильным банкам и закрой крышками.

ВАРЕНЬЕ «ЕЛИЗАВЕТА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 кг спелого крыжовника,

– 1,3 кг сахара,

– 1 ст. воды,

– 15–20 молодых листьев вишни,

– 1 л сиропа.

А готовить будем так: ягоды перебери, помой. Вишневые листья вымой и на несколько минут помести в кипящую воду. Остуди, процеди и используй их для приготовления сиропа. Из сахара и воды приготовь сироп и залей им ягоды на 4–5 часов. После этого вари на слабом огне 7 минут, сними и остуди. После охлаждения вари крыжовник еще раз до полной готовности. Теперь разложи варенье в банки, закрой капроновой крышками. Для аромата можешь добавить ванилин. Остуди варенье и поставь в прохладное место.

ВАРЕНЬЕ «ИСКУШЕНИЕ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– спелые дыни средней величины.

А готовить будем так: дыни разрежь, удали семечки, очисти кожуру и нарежь дольками, потом засыпь сахаром (на 1 кг дыни 1 кг сахара) и оставь на 4 часа. После этого вари варенье на слабом огне 7 минут. Через 3 часа снова поставь варить на 8 минут, при этом постоянно помешивая. После охлаждения вари последний раз до полной готовности. Затем разложите варенье в банки и закрой крышками.

ВАРЕНЬЕ «ЭКЗОТИКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг крыжовника,
– 1 апельсин,
– 1 кг сахара.

А готовить будем так: ягоды помой. Апельсин очисти и раздели на дольки. Все прокрути через мясорубку и засыпь сахаром на 3 часа. После этого вари варенье на слабом огне 7 минут, после чего сними с огня и остуди. Через 4 часа еще раз провари, но уже до полной готовности. Разложи готовое варенье в банки и закрой капроновой крышкой, а потом поставь в прохладное место.

ВАРЕНЬЕ «РАЙСКИЙ САД»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг малины,
– 1 кг черной смородины,
– 1 кг вишни,
– 3 кг сахара.

А готовить будем так: вишню и смородину помой. Из вишни удали косточки. Ягоды засыпь сахаром и оставь на 4 часа. После этого вари на слабом огне 7 минут. Через 3–4 часа опять поставь варенье на огонь на 5–7 минут, а еще через два часа вари до полной готовности. Разложи готовое варенье в банки и закрой капроновыми крышками.

ВАРЕНЬЕ «ЛИМОННЫЕ ДОЛЬКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг лимона,
– 2 кг сахара.

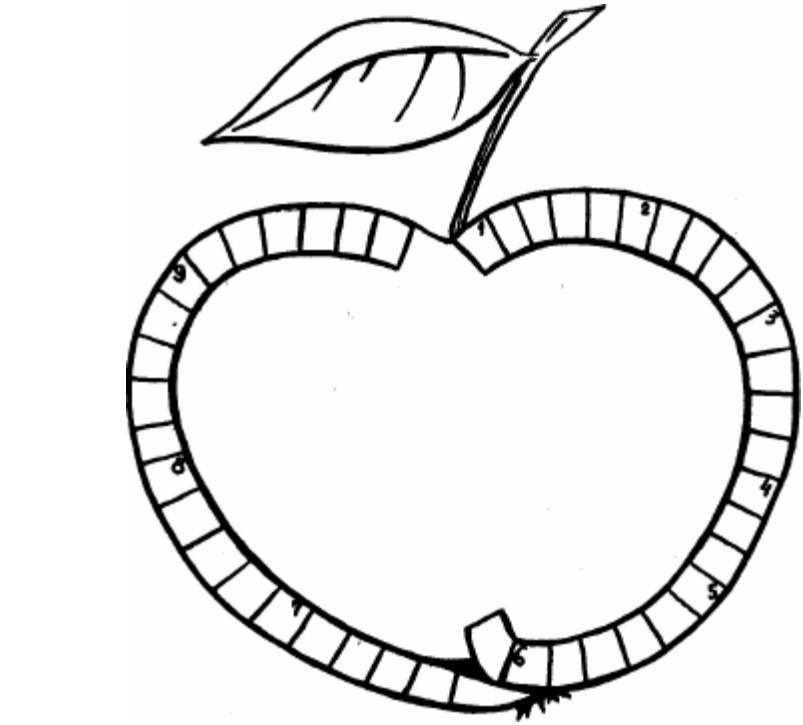
А готовить будем так: лимон помой, нарежь кружками. Банки помой и простерилизуй. На дно банок насыпь сахара и положи кружки лимона. Каждый слой лимонов посыпай сахаром. Накрой лимоны крышкой и поставь на 3 дня до полного растворения сахара. Когда сахар растворится, лимонные кружки оставь в банке, где они были, добавь кружки лимонов из других банок так, чтобы сироп покрыл все кружки. Закрой банку стеклянной крышкой и поставь в холодное место или холодильник.

Чтобы тебе не было скучно, предлагаем разгадать чайнворд. Если ты пока еще не знаешь, что это такое, то мы тебе постараемся объяснить. Чайнворд – это тот же кроссворд, только последняя буква предыдущего слова является первой буквой последующего.

Думаем, что тебе будет интересно это задание. Если сразу у тебя ничего не получится, не расстраивайся, а лучше попробуй еще раз.

ЧАЙНВОРД «ПЫШКА»

1. *Старший брат баранки.*
2. *Сухое печенье.*
3. *Сладость, скатанная в трубку.*
4. *Большое пирожное.*
5. *Сорт конфет.*
6. *Вид конфеты.*
7. *Засахаренный фрукт.*
8. *Кисломолочный продукт.*
9. *Сладкая поливка для торта или пирожного.*



И снова рецепты. Кроме пирожков и булочек, сестрички Золушки очень любили вареники. Самыми лучшими рецептами вареников Золушка поделилась и с тобой.

ВАРЕНИКИ «СЪЕШЬ МЕНЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг муки,
– 400 мл воды,
– 2 яйца.
Для начинки:
– 2,5 кг картофеля,
– 200 г лука репчатого,
– 60 г сливочного масла,
– 1 яйцо,
– 300 мл сметаны,
– 250 г свиного сала,
– перец.

А готовить будем так: муку быстро смешай с водой, скатай в колобок и оставь полежать 30 минут (это нужно для лучшей раскатки теста). Свари картофель, дай ему высохнуть после чего пропусти через мясорубку. Сало очень мелко нарежь и пожарь

вместе с нарезанным луком. Затем смешай с картофелем, яйцами, перцем и солью. Тесто раскатай толщиной в 1,5 мм и шириной 50 см, смажь яйцом. Раскладывай фарш на расстоянии 4 см от края. Заверни тесто, сожми края и вырежи вареники. Вари их в кипящей подсоленной воде примерно 7 минут.

Приготовленные вареники подавай на стол, полив растопленным маслом, сметану предложи отдельно.

Было бы замечательно уложить готовые вареники в глубокую сковородку, полить небольшим количеством сметаны, посыпать тертым сыром и потушить. Можно посыпать вареники перцем.

«ЗАВТРАК ОГОРОДНИКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 3 ст. муки,
– 1 ст. воды,
– 2 ст. л. растительного масла,
– 1/3 ч. л. соли.
Для начинки:
– 2 баклажана,
– 1 небольшой кочан капусты,
– 2–3 луковицы,
– 1 морковь,
– 1 корень петрушки,
– 2 помидора,
– 2 ст. л. растительного масла,
– 1 ч. л. сахара,
– соль,
– перец,
– любимую приправу,
– веточки укропа.

А готовить будем так: сначала приготовь начинку, для этого измельчи капусту, морковь, петрушку. Отвари баклажаны и протри их через сито, смешай с измельченной овощной массой, добавь приправу (именно сейчас). Потуши в глубокой посуде или в сотейнике около 15 минут на маленьком огне. Затем добавь протертые помидоры, поджаренные лук, муку, сахар, соль, перец. Хорошенько все перемешай.

Замеси крутое тесто, положи его в целлофановый пакет и оставь на 1 час. Затем тонко раскатай, вырежи кружочки, положи в центр каждого кружочка начинку, аккуратно закрути края, опусти в кипящую, подсоленную воду. Вареники вынь сразу, как только они всплывут.

Готовые вареники подай к столу, выложив их горкой. По контуру блюда рассади маленькие вырезанные фигурки из моркови (какие сумеешь). А саму горку укрась свежим укропом. И готовься бежать, как заяц, если гостям не понравится твое угощение!

«ДЛЯ ЗАЙКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 800 г квашеной капусты,
– 3 ст. муки,
– 2 яйца,
– 4 луковицы,
– перец,
– соль,
– растительное масло,
– грецкие орехи.

А готовить будем так: измельчи капусту, свари до мягкости и остуди. Мелко порежь лук и пожарь на растительном масле, затем перемешай с капустой, перцем, солью и грецкими орехами, пожарь еще немного. Замеси и раскатай тесто, разложи начинку и сформируй вареники. Отвари вареники и подай на стол с маслом или луковым соусом.

«ЗАВТРАК РОКФОРА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– обычные ингредиенты для теста,
– 5 штук картофеля,
– 3/4 ст. риса,
– 1 ст. зеленого горошка,
– тертый сыр,
– сливочное масло,
– соль.

А готовить будем так: замеси тесто и оставь его на некоторое время. Картофель очисти и свари, потом сделай пюре. Свари рассыпчатый рис и соедини его с картофелем. Добавь растопленное масло, тертый сыр и консервированный зеленый горошек. Хорошо перемешай все продукты. Горошка должно быть больше других составляющих начинки, добавь еще при необходимости. Теперь раскатай тесто, разложи начинку и сформируй вареники. Вари вареники в кипящей подсоленной

воде на маленьком огне, пока не всплывут. Подавай готовые вареники с растопленным сливочным маслом, посыпав сверху тертым сыром.

Задание 3

Дорогой друг! Перед тобой две пары слов, твоя задача состоит в том, чтобы подобрать к ним одно определение. Например, кошка, собака – домашние животные и т. д.

1. Воробей, соловей —
2. Мама, папа —
3. Диван, кровать —
3. Волк, лиса —
4. Карась, лещ —
5. Ромашка, василек —
6. Муравей, жук —
7. Вальс, мазурка —
8. Озеро, река —
9. Береза, дуб —
10. Платье, костюм —

Глава четвертая
Как сестры готовились к королевскому балу

Как ты наверное помнишь, сын короля решил устроить бал и созвал на него всех знатных людей в королевстве. В число приглашенных попали и Золушкины сестры. Они так обрадовались, что два дня ничего от радости и волнения не ели. Они старались выглядеть как можно лучше и для этого даже сели на диету. Сестрицы отказались от сладких плюшек и приказали Золушке готовить им только овощные салаты и супы. Конечно за два дня им не удалось похудеть, но ведь смысл диетической кухни состоит не только в том, чтобы сбросить лишний вес, это также полезно для очищения организма и поддержания здоровья. Поэтому воспользоваться рецептами диетической кухни могут не только взрослые, но и дети.

Задание 1

Так как самому хозяйничать на кухне тебе еще рано, то призови на помощь маму, но прежде попробуй решить анаграмму. Твоя задача состоит в следующем. Из данных слов ты должен составить новые слова. При этом отбрасывать или прибавлять новые буквы нельзя. Надеемся, что ты понял задание, тогда начинай его выполнять.

Кот —…
Ров —…
Кума —…
Зов —…
Рамка —…
Тело —…
Рога —…

Диетическая кухня

«МЕЧТА ОГОРОДНИКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 ст. фасоли,
– 2 яйца,
– 1 ст. кислого молока,
– 1 ст. л. муки,
– зеленый лук,
– зеленый чеснок,
– красный молотый перец,
– растительное масло.

А готовить будем так: поставь варить замоченную заранее фасоль. Нарежь мелко 5 стеблей лука, 3 стебля чеснока и обжарь их в небольшом количестве растительного масла. Добавь муку и на кончике ножа красный перец. Перемешай и разведи водой. В мягкую фасоль добавь получившийся овощной соус и повари еще 10 минут на маленьком огне. В готовый суп положи мелко нарезанные вареные яйца, заправь кушанье кислым молоком.

«ОВОЩНОЕ ТАНГО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 250 г картофеля,
– 50 г молока,
– сливочное масло,
– 1 яичный желток,
– 1 ст. сливок,
– щавель,
– сухари.

А готовить будем так: свари картофель. Готовый картофель разотри в теплом молоке и добавь масло. Затем положи сливки, желток, все перемешай. Необходимый объем щавеля мелко нарежь, обжарь в растительном масле и вмешай в суп. Предложи к супу тонкие сухарики черного хлеба.

«ГОРОШИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 ст. чечевицы,
– 1 луковицу,
– 5 картофелин,
– 1 морковь,
– сливочное масло,
– 0,5 банки консервированного зеленого горошка.

А готовить будем так: замоченную на 2 часа чечевицу свари в той же воде. Добавь мелко нарезанные картофель, лук и морковь. Лук и морковь предварительно обжарь в масле. Вари суп до готовности картофеля. Затем сними кастрюлю с огня, дай немного остыть и добавь зеленый горошек. Хорошо перемешай и подай блюдо к столу.

«МЕЧТА МОДНИЦЫ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 ст. перловой крупы,
– 1 ст. молока,
– 1 картофелину,
– 1 морковь,
– 1 ст. л. сливочного масла,
– немного сахара и соли,
– растительное масло.

А готовить будем так: свари перловую крупу и протри через сито. Овощи мелко порежь, потуши немного в воде, также протри и смешай с крупой. Добавь горячее молоко, сахар с солью и доведи до кипения. При подаче к столу положи сливочное масло.

«МОЛОЧНИЦА»

Для этого блюда попроси у мамы:
– 300 г тыквы,
– 1,5 л молока,
– 1,5 ст. муки,
– 1 яйцо,
– соль,
– сахар,
– сливочное масло.

А готовить будем так: тыкву очисти, нарежь, положи в кастрюлю, залей кипятком и поставь вариться, Сваренную тыкву протри через сито и вмешай в свежее молоко; добавь соль, сахар, масло и немного подогрей. Из муки и яйца (с добавлением воды)

сделай маленькие клецки. Свари их в подсоленной воде и опусти в тыквенный суп. Можешь немножко обжарить клецки на растительном масле.

«ЧИПОЛЛИНО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г цветной капусты,
– 1 луковицу,
– 1 крупный картофель,
– 0,5 стакана простокваши,
– соль,
– зелень.

А готовить будем так: очисти капусту и свари в соленой воде. Картофель и лук крупно порежь и добавь к капусте, туда же влей стакан воды и вари под крышкой. Затем протри овощи через сито и снова доведи до кипения. Через 5 минут добавь простоквашу, соль. При подаче укрась суп зеленью.

«ВКУСНОТИЩА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 100 г чечевицы,
– 250 г баклажанов,
– 1 большой помидор,
– 2 зубчика чеснока.

А готовить будем так: чечевицу залей 2 л холодной воды и вари на среднем огне. Баклажаны очисти, нарежь тонкими маленькими кусочками и опусти в суп. Помидор освободи от кожицы, мелко порежь и поджарь на растительном масле. Положи помидор в суп и повари еще 15 минут на маленьком огне. Готовый суп заправь натертым чесноком. Перед подачей положи в суп немного сливочного масла.

«ПОДАРОК МОРЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 300 г свежей морской рыбы,
– 150 г свеклы,
– 150 г корней петрушки,
– 200 г порея,

– 1 ч. л. растительного масла,
– соль,
– укроп.

А готовить будем так: неочищенную свеклу вари 40 минут, затем достань и остуди. Петрушку и лук очисти, мелко нарежь и добавь к свекле. Нарезанную кусочками рыбу вари с овощами 10 минут. Затем очисти свеклу, нарежь мелкими кубиками и опусти в суп. Посоли, добавь растительное масло и подавай на стол.

«СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 50 г сухофруктов,
– 100 г свежих яблок,
– 0,5 ст. риса,
– 50 г сахара,
– 0,5 ст. кураги.

А готовить будем так: перебери, промой и мелко нарежь сухофрукты. Залейте их холодной водой, добавь сахар и вари 50 минут на маленьком огне (затем дай настояться в течение 2 часов). Рис свари рассыпчатым, перемешай его с натертыми яблоками и добавь в суп. Суп лучше подать в теплом виде, украсив ломтиками кураги.

«ГРЕЧАНОЧКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 100 г гречневой крупы,
– 150 г воды,
– 200 г молока,
– соль,
– 3 ст. л. сметаны.

А готовить будем так: чистую крупу вари в подсоленной воде под закрытой крышкой, пока каша не загустеет. Довари кашу на водяной бане, посоли. Выложи готовую кашу в объемную посуду, налей молоко. Сметану положи сверху.

«ПРОСТО ЧУДО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 ст. гороха,

– 1 ст. ячневой крупы,
– 2 луковицы,
– 2 моркови,
– растительное масло,
– сливочное масло,
– соль,
– свежую зелень.

А готовить будем так: замоченный на ночь горох свари в той же воде. Через двадцать минут добавь вымытую ячневую крупу. При варке часто помешивай кашу. Лук и морковь мелко порежь и обжарь на растительном масле. Разомни ставший мягким горох, добавь к нему обжаренные лук и морковь. Повари еще 5 минут, не забудь посолить. В готовую кашу добавь сливочное масло и посыпь зеленью

«СДЕЛАЙ САМ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 70 г сушеных плодов шиповника,
– 70 г сахара,
– 1,5 л воды,
– 15 г крахмала,
– 200 г свежих яблок.

А готовить будем так: свари в 1,5-литровом термосе шиповник. Для этого плоды тщательно промой, положи в термос и залей кипятком. Настаивай 3 часа, затем добавь сахар. Теперь разведи в воде крахмал, влей его в отвар шиповника и доведи до кипения. Сними кастрюлю с огня, добавь мелко нашинкованные яблоки и подай блюдо к столу.

«ОЧЕНЬ ПРОСТО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 350 г перловой крупы,
– 3 яйца,
– 2 ст. л. сливочного масла,
– 800 мл воды,
– соль,
– свежую зелень.

А готовить будем так: свари рассыпчатую перловую кашу, посоли и добавь в нее масло. Яйца свари, мелко нарежь и вмешай в кашу. При подаче к столу посыпь приготовленное блюдо свежей

зеленью.

«КАША ГРИБНИКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 100 г пшеничной крупы,
– 20 г сушеных грибов,
– 150 мл воды,
– 20 г лука,
– растительное масло,
– свежую зелень.

А готовить будем так: грибы промой, залей холодной водой и вари 1 час. Затем процеди отвар, а грибы еще раз промой и мелко нарежь. К грибному отвару добавь воду до необходимого объема и пшеничку. В готовую кашу вмешай обжаренные в масле лук и зелень.

СУП «ЗИМНИЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1/2 небольшого кочана кислой капусты,
– 3 картофелины,
– 6 ст. л. растительного масла,
– 2 ст. л. муки,
– 1 луковицу.

А готовить будем так: капусту измельчи, опусти в воду и поставь на огонь. Луковицу мелко нарежь, обжарь в масле и муке. Положи в суп лук и добавь мелко нарезанный картофель. Вари до готовности. При подаче на стол посыпь блюдо укропом.

КАША «ПОЛЕВАЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 100 г кукурузной муки,
– 200 мл воды,
– 20 г сахара,
– сыр или сметану,
– филе курицы.

А готовить будем так: доведи воду до кипения, добавь соль и сахар. Теперь всыпь просеянную муку, но не размешивай ее, а дождись, пока вода не закипит снова. Затем венчиком быстро

перемешай муку с водой для получения вязкой каши без комков. Закрой кастрюлю крышкой и поставь ее на очень слабый огонь на 10 минут. Подавай кашу только в горячем виде, а до подачи вари ее не более 20 минут (если варить дольше, каша будет невкусной). Отдельно предложи к каше нарезанный треугольничками сыр, сметану или нежное диетическое мясо курицы.

САЛАТ «ЧУДЕСА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 маленькую свеклу,
– 1 огурец,
– 1 ст. простокваши,
– 1 яйцо,
– 15 г сметаны,
– немного сахара,
– соль,
– 3 %-ный уксус.

А готовить будем так: натри на терке очищенную свеклу. Огурец мелко порежь и перемешай с порубленным крутым яйцом. Перемешай продукты с простоквашей, добавь сахар, соль и уксус. Теперь заправь приготовленное блюдо сметаной и немедленно подавай к столу!

СУП «ОБЫКНОВЕННЫЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кочан цветной капусты средней величины,
– 3 ст. л. сливочного масла,
– 1 яйцо,
– 0,5 ст. кислого молока,
– 1 картофелину,
– 2 моркови,
– укроп.

А готовить будем так: нарежь мелко морковь, картофель и залей 0,5 л горячей воды. Вари, пока овощи не станут мягкими. Затем добавь к ним мелкие кочешки цветной капусты и вари, пока капуста не станет мягкой. Сними суп с огня, заправь его порезанным крутым яйцом и кислым молоком. добавь также масло и зелень.

СУП «КАБАЧОК»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 300 г кабачков,
– 2 л воды,
– 3 ст. л. муки,
– сливочное масло,
– растительное масло,
– 0,5 ст. свежего молока,
– свежую зелень.

А готовить будем так: в кипящую соленую воду опусти натертые на терке кабачки (очищенные). Поджарь муку в 2-х ст. л. сливочного и 1-ой ст. л. растительного масла. Опусти обжарку в суп и вари 8 минут. Затем сними суп с огня и заправь молоком. При подаче к столу посыпь суп свежей зеленью.

Думаем, что ты быстро справился с анаграммой и теперь, чтобы тебе было не так скучно сидеть на кухне около мамы и ждать, когда она приготовит тебе что-нибудь вкусненькое, мы предлагаем тебе отгадать кроссворд. Успешно выполнить данное задание, милый друг, ты сможешь только в том случае, если хорошо знаешь растительный мир.

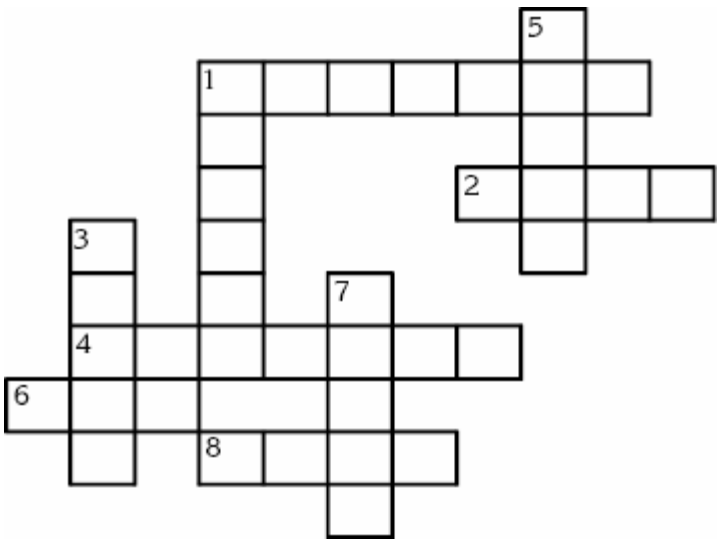
Кроссворд «Травушка-муравушка»

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

1. Ядовитый гриб.
2. Цветок с шипами.
4. Жгучая трава.
6. Плакучее дерево.
8. Лекарственное растение.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Лечебная ягода.
3. Во что превратилась карета Золушки после бала.
5. Начинка «Баунти».
7. Кислый цитрус.

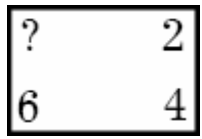


Глава пятая
Чудо тыква

Если вы внимательно читали сказку, то наверняка помните, что Золушка не поехала на бал вместе с сестрами. Ей помогла попасть на бал ее тетушка, волшебница. Она попросила Золушку принести с огорода тыкву. Волшебница выдолбила тыкву до самой корки, потом прикоснулась к ней волшебной палочкой и тыква сразу же превратилась в золоченую карету, на которой Золушка и отправилась на королевский бал. Мы конечно понимаем, что ни у тебя, ни у твоей мамы нет волшебной палочки, но для того, чтобы красиво украсить стол овощами и фруктами, тебе не обязательно иметь волшебную палочку, для этого нужен простой кухонный нож и немного фантазии. Например, яйцо можно украсить в виде мухомора, из помидоры сделать корзиночку и многое другое. Но этим, мой юный друг, тебе заниматься еще рано, поэтому ты можешь наблюдать со стороны как это делает мама, а лучше в это время займись своим делом, чтобы не мешать маме, и реши задачу.

Задание 1

Найди принцип, по которому расставлены числа и поставь пропущенное число.



«ГРИБОЧЕК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г средних по величине помидоров,
– 2 ст. л. тертого сыра,
– 1 вареное яйцо,
– 2 ст. л. риса,
– 2 ст. л. измельченного зеленого лука,
– 1 ст. л. растительного масла.

А готовить будем так: у помидоров срежь верхушки, чайной ложкой удали часть мякоти из каждого, яйцо мелко поруби. Смешай мякоть помидоров, яйцо, отварной рассыпчатый рис, зеленый лук и наполни этой массой помидоры. Сверху посыпь сыром, закрой верхушками и запеки в духовке на смазанном растительным маслом противне.

«МУХОМОРЧИК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 яйцо,
– 1 помидор,
– желе,
– полбанки майонеза.

А готовить будем так: вареное яйцо покрой желе, смешанным с половиной нормы майонеза. На яйцо сверху надень половинку помидора и выпусти на него из шприца точечками майонез, придавая яйцу вид мухомора.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Для этого блюда попроси у мамы:

– 6–8 огурцов одинаковой величины,
– 1 ст. л. сливочного маргарина,
– 1/2 ст. бульона,
– 1/2 ст. сметаны,
– 1 ст. л. томатной пасты,
– 1 ч. л. муки,
– 5–6 яиц,
– 3 ст. л. майонеза "Провансаль",
– соль,
– зелень.

А готовить будем так: промой огурцы теплой водой, очисти от кожуры и ошпарь кипятком, можно слегка подсоленным. Ложкой удали из огурцов семена, промой и наполни смесью из вареных мелко рубленых яиц с майонезом. Сложи фаршированные огурцы в сотейник, подлей бульон, добавь сметану, томатную пасту и туши до готовности. Затем слей часть жидкости, разведи мукой и влей полученную смесь в сотейник с огурцами. Доведи до кипения.

Когда огурцы будут готовы, вынь и разложи их на тарелки, посыпь зеленью и подай к отварному мясу.

А теперь отгадай кроссворд, который мы специально поместили после рецептов.

Кроссворд «Проверь себя»

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

2. Ею пользуются, когда в доме отключают свет.

4. Самое упрямое животное.

6. Состояние человека, когда он делает что-нибудь нехорошее.

8. Чувство, которое появляется к другому человеку, если он тебя сильно обидит.

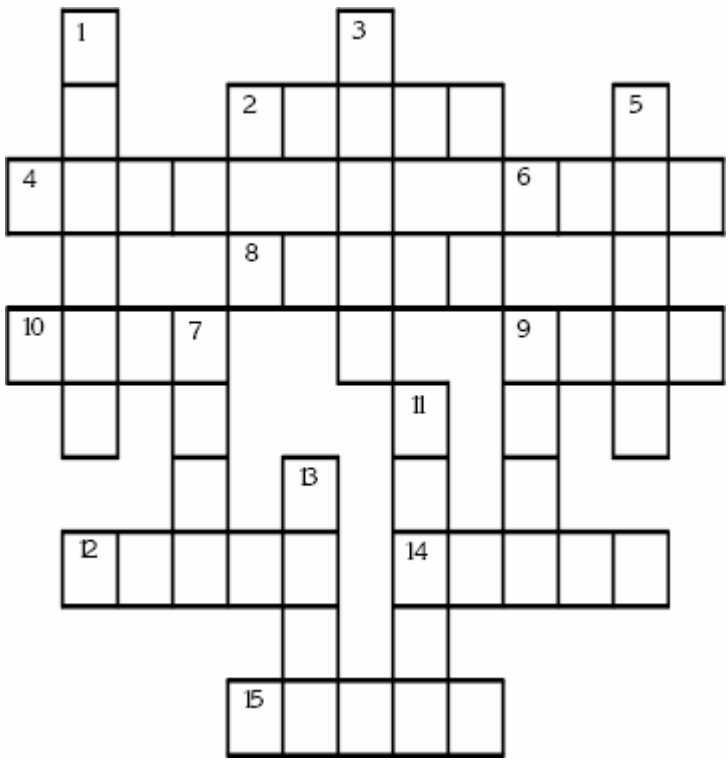
9. Его накладывают на лицо актеры перед выступлением.

10. Птица, которая приносит детей.

12. Одно из воскресений весны названо в честь этого дерева.

14. Транспорт, на котором ездил Емеля.

15. Столица Франции.



ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Тропический комар.

3. Что забрасывал старик в море.

5. Кого нанял король разыскивать бременских музыкантов.

7. Большая кошка, обитающая в джунглях.

9. …прилетели.

11. Обувь крестьянина.

13. Ее готовят из крупы.

Дорогой друг, ты наверняка знаешь, что тыкву можно не только превратить в карету, но и приготовить из нее много вкусных блюд. Различные каши, супы, запечь тыкву в духовке и многое другое. Золушка поделится с тобой своими рецептами, а тебе придется всего-навсего выбрать блюдо, которое ты хотел бы попробовать больше всего на свете.

СУП-ПЮРЕ «СОЛНЫШКО»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 600 г тыквы,
– 100 г клюквы,
– 600 г воды,
– 80 г сахара,
– 40 г меда.

А готовить будем так: разомни клюкву, залей ее водой и доведи до кипения, затем процеди, добавь сахар и мед. Натри на крупной терке тыкву, залей ее горячей жидкостью и дай постоять. Подавай суп охлажденным, можно со взбитыми сливками.

«КАРЕТА ЗОЛУШКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 500 г тыквы,
– 200 г репы,
– 200 г изюма,
– 100 г сахара,
– 500 г сметаны.

А готовить будем так: тыкву некрупно порежь, репу измельчи, изюм промой, вперемежку сложи в горшочки, пересыпь сахаром. Сметану доведи до кипения, залей ею овощи и поставь в духовку.

«ЛУЧШЕ НЕ ПРИДУМАЕШЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2 кабачка,
– 4 патиссона,
– 400 г тыквы,

– 1 л сливок,
– 100 г сахара,
– 100 г муки,
– соль.

А готовить будем так: овощи мелко нарежь, перемешай и выложи в горшочки. Сливки вскипяти с сахаром, залей ими овощи и поставь в духовку. За 10 минут до полной готовности добавь в каждый горшочек муку, разведенную в небольшом количестве холодной воды.

«АССОРТИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 0,5 кг тыквы,
– 1 кг яблок,
– 100 г сливочного масла,
– 0,5 л сливок,
– 100 г сахара,
– 3/4 ст. манной крупы.

А готовить будем так: тыкву нарежь брусочками, обжарь в сливочном масле. Яблоки нарежь дольками, уложи слоями в горшочки, пересыпь сахаром, залей горячими сливками и поставь в духовку. За 5 минут до готовности всыпь тонкой струйкой манную крупу и перемешай.

«ДОБРОЕ УТРО, СТРАНА»

Если говорить об овощных гарнирах к мясным блюдам, нельзя не упомянуть весьма распространенные и заслуженно любимые блюда, приготовленные из тыквы и баклажанов.

Для этого блюда спроси у мамы:
– 400 г тыквы,
– 2–3 яйца,
– 2–3 ст. л. сливочного масла,
– соль,
– сахар,
– зелень укропа.

А готовить будем так: тыкву очисти от кожуры и нарежь мелкими ломтиками. Ломтики обжарь в сливочном масле, посыпав солью (по желанию можно добавить сахар). Обжаренную тыкву выложи на сковороду, смазанную маслом, залей взбитым яйцом и запеки в духовке.

Готовую запеканку раздели на четыре части, разложи по тарелкам, посыпь зеленью укропа и подай к жареному мясу.

ТУШЕНАЯ ТЫКВА «СОЛНЕЧНАЯ ПОЛЯНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500–600 г тыквы,
– 1/2 ст. сметаны,
– 2–3 ст. л. сливочного масла или маргарина,
– соль,
– 1–2 ст. л. муки.

А готовить будем так: тыкву очисти от кожуры, нарежь длинной соломкой и обжарь в масле. Затем обваляй в муке, посоли, сложи в неглубокую кастрюлю, залей сметаной и туши до готовности.

Готовую тыкву можно подать в качестве гарнира к запеченному и отварному мясу.

«КАК ВКУСНО!»

Для этого блюда спроси у мамы:
– обычные ингредиенты для теста,
– 1 кусок тыквы,
– 1 ст. л. сахара,
– ваниль.

А готовить будем так: замеси и раскатай тесто. Приготовь из тыквы пюре и вари его на маленьком огне, постоянно помешивая, добавь сахар. Остуди пюре и разложи маленькими порциями на тесто. Сформируй вареники и свари их в кипящей подсоленной воде на маленьком огне. Подавай на стол с растопленным сливочным маслом, сахаром, фруктовым соусом. А в общем, с чем хочешь!

«ТЫКОВКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 3 ст. муки,
– 2 яйца,
– соль,
– воду.

Для начинки:

– 200 г кураги,
– 800 г тыквы,
– 100 г сахара,
– муку,
– немного сметаны,
– сливочное масло.

А готовить будем так: тыкву и курагу по отдельности нарежь как можно мельче. Тыкву положи в сметану. Курагу свари в небольшом объеме воды, смешай с сахаром и мукой. Затем разотри с растопленным сливочным маслом. Тыкву в сметане смешай с курагой, при необходимости добавь муки. Замеси и раскатай тесто, аккуратно положи начинку. Не забудь сделать края немного потоньше, вари недолго.

Задание 2

И последнее задание, которое тебе необходимо выполнить, будет на внимание. Прежде, чем приступать к этому заданию, тебе необходимо хорошо подумать. Перед тобой 14 слогов, которые нужно соединить, при этом ты должен использовать каждый из них только один раз. В итоге у тебя получится шесть слов. Три слова состоят из трех слогов, остальные из двух. Надеемся, что ты понял задание и легко с ним справишься, затратив как можно меньше на это времени.

Ко – ло – ба – вер – со —
ка – ран – ро – во —
бей – блюд – ро – шадь – ва —.

Глава шестая
Королевские лакомства

Представь себе, что ты попал на королевский бал вместе с Золушкой. Ты заходишь во дворец – все вокруг сверкает и блестит, мимо тебя проходят разодетые дамы со своими кавалерами. В зале звучит музыка, все танцуют. Золушку пригласил на танец сам Принц и они закружились в вальсе. Ты стоишь и любуешься ее красотой, пластикой движений. Но кроме танцев, тебя ожидают королевские лакомства. Попробовать сладости с королевского стола ты сможешь только в том случае, если выполнишь три задания Золушки.

Задание 1

а) Дорогой друг! Первым делом ты должен будешь отгадать пять загадок, которые я придумала специально для тебя.

Я холодное и сладкое, прическа моя шоколадная, дети и взрослые меня купить спешат, в жаркое время съесть хотят.

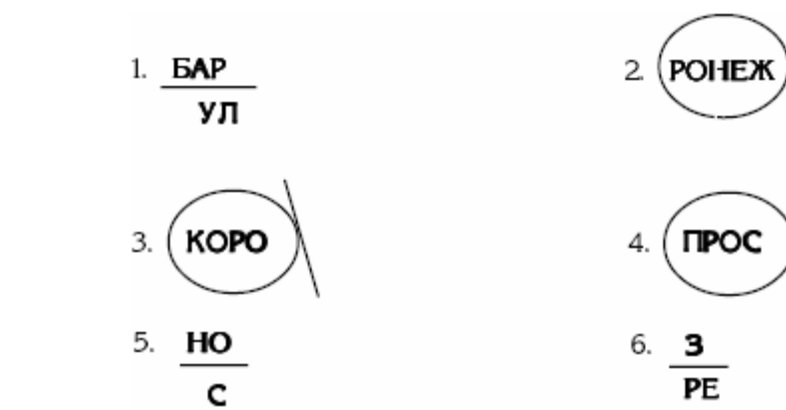
Шипит и пенится в стакане напиток вкусный для ребят. Любой вкус – апельсина, груши, яблока, клубники – какой хотят!

Плоское, фигурное, нежное, ажурное, вкусное, как мороженое, любимое…

Кокетливые бантики, разноцветные фантики. Скрывают в себе какое чудо? Наслаждаться им всю жизнь я буду!

Вышел из печи… Румян и сладок каждый бок. А начинка-то! Ты видишь, сразу пальчики оближешь.

б) Вторым заданием будут ребусы. Надеюсь, ты знаешь, что обозначает слово, «ребус». Если ты еще этого не знаешь, то я тебе объясню. Ребус – это своеобразная загадка. Ребусы, которые я для тебя приготовила, не очень сложные. В них все слова изображены при помощи букв, причем если буквы нарисованы одна в другой, то слово читается с прибавлением приставки «вы», а если они нарисована одна над другой или одна под другой, то слово читается с прибавлением приставки «над,» «на» или «под». Ну как, ты уже готов? Тогда отгадывай.



в) И последнее задание: ты должен быстро сообразить, о каком сказочном персонаже идет речь:

1. Зверь, которого Красная Шапочка повстречала на своем пути.

2. Кот, который прославил своего хозяина.

3. Сказочный персонаж, который любил ходить в гости.

4. Тот кто живет на крыше.

5. Девочка, которая вступила в открытую борьбу со Снежной Королевой.

6. Как звали шакала в сказке «Маугли».

7. Добрый ослик.

8. Мальчик, которого воспитали волки.

Прежде чем перейти к рецептам, думаем, что тебе будет интересно узнать, что такое пудинг и суфле. Если с тортом и пирожными ты знаком с раннего детства, то про суфле и пудинг ты, возможно, еще не слышал. Но это не трудно исправить. Благодаря нашей книге ты узнаешь не только о том, как их приготовить, но и о том, что это такое и из чего оно готовится.

Начнем с пудинга. Пудинг – это запеканка из крупы, творога, мучных изделий. В пудинг можно добавлять фрукты или варенье. Это питательное и очень вкусное блюдо. Вкусовые качества приготовленного тобой пудинга будут зависеть от использованных продуктов и от твоей фантазии.

Немного о суфле. Суфле – это кондитерское изделие, в состав которого входят взбитые яичные белки. А теперь о самом вкусном – о зефире. Зефир – это пирожное из взбитых сливок. Думаем, что ты уже представил, как это вкусно. Суфле и зефир ты вполне можешь приготовить сам. Техника приготовления этих сладких блюд нехитрая. Но будет не лишним, если готовить ты будешь под присмотром мамы, которая всегда подскажет и поможет, если у тебя возникнут какие то трудности. А теперь переходим к самим рецептам.

ТОРТ «МАЛИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

для бисквитного теста:

– 5 яиц,

– 3 ст. л. муки,

– 3 ст. л. картофельного крахмала,

– 5 ст. л. сахара,

– ванилин,

– 1 ч. л. малинового сиропа.

Для крема:

– 1 банка сгущенного молока,

– 200 г сливочного масла,

– 2 ч. л. вишневого сиропа,

– 2 ст. л. молотых грецких орехов.

А готовить будем так: желтки разотри с сахаром,

охлажденные белки взбей с ванилином. Часть белков добавь к желткам, подмешай муку, крахмал, сироп, затем введи остальные белки. Выложи тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекай в духовке при средней температуре в течение 30 минут. Готовность бисквита проверяй лучинкой, на ней не должно оставаться следов теста, когда корж испечется. Выпеченный бисквит осторожно разрежь на две части.

Для того чтобы приготовить крем, сгущенное молоко взбей с размягченным маслом, добавь сироп и грецкие орехи. Намажь полученным кремом один из коржей, сверху положи второй и тоже обмажь кремом. Украсьторт ягодами вишни и малины и поставь его до подачи к столу в холодильник.

ДЕСЕРТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1,5 кг свежей вишни,
– 1 кг сахара,
– 1 ст. воды.

А готовить будем так: свари сироп из 1/5 всего сахара и воды. Сразу же, как только сироп закипит, не теряя ни минуты, залей им вишню и выдержи 1–2 дня. По прошествии указанного времени откинь ягоды на дуршлаг, а в сироп добавь треть оставшегося сахарного песка, пару бутончиков гвоздики и кусочек корицы, доведи до кипения, залей сиропом вишню и снова отставь в сторону. Повтори эту процедуру 4–5 раз, добавляя сахар. Последний раз оставь вишню в сиропе на две недели.

После этого сироп и ягоды помести в дуршлаг и дай хорошенько стечь. Когда весь сироп стечет, разложи вишню на противне и подсуши в духовом шкафу при температуре около 35 градусов. Готовые цукаты пересыпь сахаром. Они потребуют хранения в плотно закрытой банке. Оставшийся сироп используй по своему усмотрению.

«НЕОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1,5 кг малины,
– 3 кг сахара,
– 2,5 л воды,
– 200 г орехов,
– имбирь (1/3 ч. л.).

А готовить будем так: очень осторожно очисти целые крупные ягоды от плодоножек и разложи на сито (если уместится – в один слой), из сахара и воды свари густой сироп, погрузи в него ягоды, доведи на среднем огне до кипения и оставь. Накипь сними и еще один раз доведи до кипения. Потом сделай это еще 4–5 раз, следя за целостью ягод, добавь молотые обжаренные орехи и имбирь.

После этого вылей сироп с ягодами на сито и дай в течение 24 часов стечь сиропу. Готовые ягоды обкатай в сахарном песке, обсуши и расфасуй в чистые сухие коробки или банки. Сироп ты можешь подать к чаю или употребить в смеси с кисломолочными изделиями (кефиром, ряженкой, ацидофилином, йогуртом, а также – со взбитыми сливками и мороженым).

Таким образом, вместо одного лакомства у тебя получится сразу несколько!

ПИРОЖНЫЕ «СОБЛАЗН»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 ст. муки,
– 1/2 ст. воды,
– 1/2 ст. сахара,
– 1/2 ст. сливочного масла,
– 4 яйца,
– 1/4 ч. л. соли.
Для крема:
– 1/2 ст. сливок,
– 3 ст. л. сахара,
– 1 ч. л. крахмала,
– 3 яйца,
– 1/2 ст. апельсинового сока.

А готовить будем так: в кастрюле вскипяти воду, положи сахар, масло, соль, затем, непрерывно помешивая, всыпь муку, нагревая до загустения. В немного остывшую массу добавь (по одному) четыре яйца, хорошо вымеси тесто и выложи его на противень в виде небольших шариков. Выпекай в несильно нагретой духовке около 30 минут. Для приготовления крема все ингредиенты смешай в кастрюле, прогрей пару минут, постоянно размешивая. У готовых остывших пирожных отрежь верхушки и заполни холодным кремом. Сверху посыпь пирожные сахарной пудрой.

ТОРТ «ПЧЕЛКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2/3 ст. меда,
– 100 г сливочного масла или маргарина,
– 1 ст. сахара,
– 400 г муки,
– соду,
– соль.
Для крема:
– 2 ст. сметаны,
– 1 ст. сахара,
– цедра 1 лимона,
– 1/2 ст. очищенных орехов.

А готовить будем так: в металлической посуде поруби ножом масло, добавь мед и сахар. Затем поставь на слабый огонь для того, чтобы сахар растворился в смеси. Когда она станет мягкой и однородной, сними с огня и дай остыть. После этого вбей в смесь яйца, добавь соду на кончике столового ножа, соль по вкусу. Засыпь просеянную муку и замеси крутое тесто. Раздели его на 8 равных частей и приступай к раскатыванию коржей. Делай коржи, по возможности, тоньше – это позволит им лучше и быстрее пропитаться.

Предварительно разогрей духовку до температуры 160 градусов, затем выпекай коржи по 5–7 минут. Готовые остывшие лепешки промажь сметаной, взбитой с сахаром, и лимонной цедрой. Укрась поверхность торта измельченными орехами.

Твои старания и хлопоты по устройству чайного пиршества будут оценены по достоинству, если ты решишь удивить гостей своим умением сооружать воздушные замки. Романтическим натурам придется по вкусу следующее произведение кулинарного искусства.

ПИРОЖНОЕ-БЕЗЕ «АПРЕЛЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 6 яичных белков,
– 2 ст. сахара,
– ванилин,
– соль.
Для крема:
– сок 5 апельсинов,
– цедру 2 апельсинов,
– 2/3 ст. сахара,
– 3 г желатина,

– 2 ч. л. рома.

А готовить будем так: яичные белки аккуратно отдели от желтков и слегка посоли. Быстрыми движениями взбей их в густую пену. Небольшими порциями добавь сахар и ванилин, не переставая взбивать. Противень покрой промасленной бумагой, на нем при помощи шприца или ложки сооруди воздушные пирамидки.

Выпекай воздушные пирамиды в духовке при невысокой температуре в течение 2–3 часов. Тем временем приготовь крем.

Выжми сок из апельсинов, смешай его с сахаром и мелко натертой цедрой. Разведи в небольшом количестве воды и подогрей на слабом огне желатин. Все смешай, влей в смесь ром и взбей. В остывших пирожных сделай небольшие углубления и заполни их кремом.

С этим пирожным может поспорить лишь восточное лакомство – зефир, который станет прекрасным и гармоничным дополнением к пряному и зеленому чаю.

ЗЕФИР «КИТАЙСКИЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1/4 ст. риса,
– 1 ст. молока,
– 2 ст. густых сливок,
– 200 г мармелада,
– 1 ст. воды,
– 1/2 ст. сахара.

А готовить будем так: развари рис в молоке, протри через мелкое сито. В отдельной посуде залей водой мармелад и вари до тех пор, пока в посуде не останется 2 ложки смеси. Взбей сливки с сахаром в густую пену. Все части соедини и взбей до однородной, густой массы. Разлей зефир по формам, слегка посоли и поставь в холодное место. Перед подачей выложи на блюдо и укрась его кубиками льда.

Контраст всегда поражает воображение. Подай к горячему несладкому чаю мороженое, и восторгу твоих гостей не будет предела.

ТОРТ «ЭКЗОТИКА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 100 г маргарина,

– 100 г сахарного песка,
– 1 пакетик ванильного сахара,
– 3 яйца,
– 150 г пшеничной муки,
– 5 ст. л. молока.

Для начинки:

– 500–600 г консервированных персиков (можно заменить абрикосами),
– 100 г киви,
– 200 г горького шоколада,
– 500 г нежирных сливок,
– 1,5–2 пакетика ванильного сахара.

А готовить будем так: маргарин взбей вместе с сахарным песком, добавь пакетик ванильного сахара и яйца. Тщательно взбей все эти компоненты еще раз. Муку просей, смешай с молоком и маргарином. Нагрей духовку до 170 градусов. Смажь неглубокую форму жиром, выстели ее бумагой, наполни тестом и выпекай в течение 20–25 минут. Затем вынь готовый корж из формы и остуди.

Из персиков удали косточки и порежь. С киви срежь шершавую кожицу и порежь кубиками. Шоколад натри на мелкой терке. Смешай все эти компоненты со сливками, ванильным сахаром и взбей с помощью миксера в густую пену.

Намажь фруктово-сливочную массу на корж и поставь в холодильник на 1 час. Готовый торт укрась дольками киви, половинками персиков и посыпь тертым шоколадом.

ПИРОЖНЫЕ «ЯБЛОЧКО»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 250 г маргарина,
– 1 яйцо,
– 8 ст. л. муки,
– 1 ст. сахара,
– соль,
– соду (на кончике ножа).

Для желе:

– 200 г яблок,
– 1 ст. сахара,
– 1,5 ст. воды,
– 2,5 ч. л. желатина.

Для крема:

– 0,5 банки сгущенного молока,

– 250 г масла.

А готовить будем так: маргарин поруби с мукой. Добавь соль, соду и яйцо. Замеси тесто. Из готового теста раскатай пласт, вырежи формочками печенье и поставь выпекаться. Отвари яблоки без кожуры и сердцевины в 1,5 ст. воды с добавлением сахара. Сваренные яблоки протри и смешай с водой, в которой они варились. Желатин разведи в небольшом количестве воды и влей в яблочную смесь. Подержи на огне 2 минуты и оставь застывать. Из застывшего желе теми же формочками вырежи фигурки и положи желированную прослойку между двумя печеньями. Чтобы они крепче держались, смажь их тонким слоем джема или сиропа. На верхний слой при помощи кулинарного шприца выдави порцию крема.

Для приготовления крема взбей размягченное сливочное масло и сгущенное молоко. Укрась покрытое кремом пирожное кусочками желе.

ПЕЧЕНЫЕ БАНАНЫ «МЕЧТА НЕГРА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 5 бананов,

– 1 ст. л. сахарного песка,

– 1 ст. л. сливочного масла,

– 1 ст. л. молотых орехов.

А готовить будем так: бананы очисти, разрежь на половинки. Противень смажь сливочным маслом, положи на него половинки бананов, посыпь их сахаром, орехами, чуть-чуть сбрызни водой и поставь в духовку запекаться на 20 минут.

ПЕЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ С МЕДОМ

Для этого блюда спроси у мамы:

– 10 яблок,

– 1/2 ст. меда,

– 3 ст. л. молотых грецких орехов,

– 3 ст. л. воды.

А готовить будем так: из яблок вынь сердцевины, заполни ниши медом, орехами, уложи на смазанный маслом противень. Сбрызни яблоки водой и выпекай в хорошо разогретой духовке в течение 20 минут.

ЖЕЛЕ «ВОСТОЧНОЕ ЧУДО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 300 г спелой дыни,
– 50 г лимона,
– 100 г сахара,
– 1,5–2 ст. л. желатина,
– 300–500 г воды.

А готовить будем так: дыню очисти от кожуры, удали семечки и мелко порежь. Воду поставь в небольшой кастрюле на средний огонь. В кипящую воду всыпь сахар. Убавь огонь и вари сахарный сироп в течение 1–2 минут. Затем сними кастрюлю с огня, немного остуди и добавь желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Помешивай смесь до тех пор, пока желатин полностью не растворится в сиропе. Затем добавь дыню, порезанную на кусочки, и вскипяти. Сняв кастрюлю с огня, процеди ее содержимое через ситечко, разлей по формочкам и поставь на 1–2 часа на холод.

СУФЛЕ «НЕЖНОСТЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г муки,
– 1,5 ст. л. крахмала,
– 5 ст. л. сахара,
– 500 г молока,
– 200 г масла,
– 7 яиц,
– 150 г сливок.
Для крема:
– 3–4 яйца,
– 150 г сахара,
– 1 ст. кофе,
– 1,5–2 ст. л. желатина,
– 2 ст. л. вина,
– 2,5 ст. густых сливок,
– ванилин.

А готовить будем так: размешай муку в молоке, не допуская образования комочков. Затем добавь масло, ванилин, соль на кончике ножа, поставь на огонь и кипяти 3 минуты, затем сними кастрюлю с огня, добавь масло, желтки, взбитые белки и сливки. Все тщательно перемешай и готовой смесью наполни маленькие формочки. Выпекай в духовке на среднем огне до образования румяной корочки.

Выпеченные суфле покрой кремом или, разрезав каждое

суфле на 2 части, скрепи половинки кремом.

Теперь займись приготовлением крема: смешай желтки и сахар, добела, влей горячий кофе, теперь смесь поставь на слабый огонь и перемешивай до консистенции густой однородной массы. Остуди, добавь вино, желатин и ванилин. В охлажденную массу осторожно подмешай взбитые сливки.

Готовое суфле с кремом поставь в холодильник на 30–40 минут, украсив каждое ягодкой клюквы.

ДЕСЕРТ «ПРИВЕТ С СЕВЕРА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 300 г черники,
– 200 г мороженого,
– 100 г молока,
– 1 ст. л. клюквенного варенья или сиропа.

А готовить будем так: все компоненты взбей миксером в течение 1–2 минут. То, что получится в результате, невозможно описать словами – это можно только пробовать!

ПУДИНГ «ФРУКТОЗА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 ст. риса,
– 2 ст. воды,
– 1 ст. молока,
– 2 яйца,
– 5 шт. инжира,
– 5 шт. фиников,
– 3 ст. л. изюма,
– 1/5 ч. л. молотого имбиря,
– 2 ст. л. сахара,
– любые свежие ягоды или фрукты.

А готовить будем так: в кастрюлю налей воды, вскипяти, посоли, всыпь рис и вари 10 минут.

В рис добавь мелко нарубленный инжир, финики, изюм, сахар, имбирь. Все тщательно перемешай, влей молоко и туши на слабом огне 10–15 минут. Когда каша будет готова, добавь в нее взбитые белки, выложи ее на тарелку и поставь в холодильник на 1,5 часа.

Готовый пудинг укрась свежими ягодами или дольками фруктов.

ПУДИНГ «МОЛОЧНЫЕ БЕРЕГА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 0,5 кг творога,
– 4 яйца,
– 1/2 ст. сахара,
– 100 г изюма,
– 70 г орехов,
– 1 свежее яблоко,
– апельсиновую цедру,
– 2 ст. л. сливочного масла,
– 1 ст. л. сметаны,
– 2 ст. л. сухарей.

А готовить будем так: истолки сухари и просей сквозь сито. Поруби орехи, слегка обжарь и разотри с сахаром (2 ст. л.). Очисти и промой изюм. Мелко нарежь яблоко. Протри творог сквозь сито, добавь сахар, растопленное сливочное масло, яичные желтки, соль (1/2 ч. л.), натертую апельсиновую цедру и тщательно взбей деревянной лопаточкой. Смешай творожную массу с сухарями, яблоком, орехами, изюмом и взбитыми белками и хорошо разотри. Подготовленную форму для пудинга смажь сливочным маслом, посыпь сахаром, наполни творожной массой и вари на пару около часа, подливая в кастрюлю воду. Готовый пудинг выложи на блюдо и полей сладким молочным соусом.

Задание 2

Думаем, что тебе понравилось готовить, но пора бы немного и развлечься. Задание будет не сложным. Перед тобой две колонки слов. Твоя задача заключается в том, чтобы к словам в правой колонке найти определения в левой колонке и соединить их линиями. Предупреждаем, ты не должен ошибиться, в противном случае у тебя ничего не получится. Когда будешь соединять слова линиями, используй для этого не ручку, а карандаш. Если ты все-таки ошибешься, то это легко можно будет исправить. А теперь можешь приступать к выполнению задания. Постарайся выполнить задание как можно быстрее.

1. Неповоротливый	1. Собака
2. Строитель	2. Котенок
3. Хитрая	3. Ворона
4. Землекоп	4. Мишка
5. Злая	5. Слон
6. Серый	6. Лиса
7. Пушистый	7. Крот
8. Белая	8. Волк
9. Косой	9. Зайка
10. Косолапый	10. Бобер

Кроме тортов, пудинга и суфле, можешь приготовить для себя и своих родителей сладкие фруктовые салаты из апельсинов, бананов и йогурта. Это не только очень вкусно и полезно, но и легко приготовляемо. Мы уверены, что близкие по достоинству оценят твой первый кулинарный опыт. Надевай фартук, выбирай себе рецепт, доставай из холодильника необходимые продукты и приступай к делу. А после того как с салатом ты управишься, можешь развлечься.

Фруктовые салаты

«ДЛЯ ЛЮБИМОЙ МАМЫ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 ст. риса,
– 1 апельсин,
– 3 яблока,
– небольшой пучок зеленого лука,
– 2 ст. сметаны,
– 1/4 ч. л. соли,
– 1 ч. л. сахара.

А готовить будем так: промой рис, отвари его в подсоленной воде и остуди. Очисти апельсин. Яблоки разрежь и удали из них сердцевины с семечками. Апельсин и яблоки нарежь мелкими ломтиками. Зеленый лук поруби ножом.

Смешай отварной рис, ломтики яблок и апельсина, измельченный зеленый лук, заправь салат сметаной, добавь соль, сахар. Все тщательно перемешай.

Этот салат можно использовать в качестве гарнира к жареному и тушеному мясу.

«ФРУКТОВЫЙ САД»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 л молока,
– горсть абрикосов,
– 2 шт. киви,
– 2 больших персика,
– 1 ст. черной смородины.

А готовить будем так: разрежь абрикосы и персики на дольки, а киви – на кружочки. Смородину очисти от веточек и листьев, взбей ее миксером, добавь молоко и опять взбей. Хорошо помни другие фрукты, добавь в них молоко и взбей миксером. Разлей отдельно смородиновый и фруктовый напитки и можешь пить по очереди.

«НАШ САД»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 кг яблок,
– 1 лимон,
– сахар.

А готовить будем так: приготовь яблоки, удали из них семечки. Залей яблоки водой, добавь к ним цедру лимона и кипяти на огне в течение 40 минут. В конце варки добавь сахар и выжатый сок лимона. Охлади.

«НАМ ХОРОШО ВМЕСТЕ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 плода киви,
– 2 яблока,
– 2 некрупных помидора,
– 1/4 ст. йогурта,
– 1/4 ч. л. соли,
– 1 ч. л. сахара.

А готовить будем так: киви очисти, яблоки разрежь и удали из них семечки. Киви, яблоки и помидоры нарежь тонкими ломтиками. Йогуртом, смешанным с сахаром и солью, заправь салат и подай его как гарнир к блюдам из отварного мяса.

«МАССА УДОВОЛЬСТВИЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 4 банана,
– 2 плода киви,
– 2 яблока,
– 2 ст. л. изюма,
– 1 ст. сметаны,
– 1 ч. л. сахара,
– 1 ст. л. лимонного сока.

А готовить будем так: бананы и киви очисти, нарежь тонкими (толщиной около 5 мм) кружочками и красиво выложи их на неглубокую тарелку. Яблоки разрежь, удали из них семечки и мелко нарежь. Изюм тщательно промой. Перемешай кружочки бананов и киви, измельченные яблоки и изюм. Смешай сметану, сахар и лимонный сок, полей полученным соусом фрукты. Перед тем как подать салат к столу, поставь его на полчаса в холодильник.

«ОРЕХОВЫЙ РАЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 300 г отварного риса,
– 2 вареных яйца,
– 1 ст. л. творога,
– 2 ст. л. измельченных орехов,
– 1 ст. л. изюма,
– 1/2 ст. сметаны,
– соль.

А готовить будем так: яйца мелко нарежь, в высокую салатницу уложи слоями рис, яйца, творог, орехи и изюм. Каждый слой смазывай сметаной и соли по вкусу. Перед подачей к столу поставь салат на час в холодильник.

САЛАТ «ВИНОГРАДИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– фрукты из домашних компотов: абрикосы, груши, яблоки,
– 2 свежих яблока,
– 2 апельсина,
– 1 плод киви,
– 100 г винограда,
– 100 г молотых орехов,
– 250 г сметаны,
– 150 г сахара.

А готовить будем так: фрукты из компота порежь кубиками, уложи слоями на дно большого блюда. Затем – слой яблок. Виноград разрежь на половинки и положи поверх яблочного слоя, сверху – слой порезанных кубиками апельсиновых долек и киви. Каждый слой обильно полей сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпь салат орехами.

Для приготовления фруктового салата желательно пользоваться острым ножом, чтобы из фруктов вытекало меньше сока. Готовить его необходимо непосредственно перед употреблением.

САЛАТ «ИЗЮМИНКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 130 г йогурта,
– 2 яблока,
– 6 ст. л. овсяных хлопьев,
– 2 ст. л. тертых орехов,

– 1 ст. л. изюма.

А готовить будем так: овсяные хлопья залей небольшим количеством холодной кипяченой воды на 15–20 минут. Яблоки очисти от кожуры, натри на крупной терке и положи в салатницу. Овсяные хлопья отожми и переложи в яблочную массу. Добавь тертые орехи. Изюм хорошо промой и замочи на 15 минут в горячей воде, затем переложи в салатницу. Продукты перемешай и залей йогуртом.

Задание 3

И последнее задание, с которым тебе необходимо справиться в данной главе. За 1 минуту придумай по 5 слов, начинающихся с букв: Е, Ф, Ю, Э.

Например: Ель, юла, экран, фильм и т. д.

Глава седьмая
Королевский ужин

Можете себе представить, что было на столе во время королевского ужина! Стол просто ломился от обилия яств. Королевский повар приготовил необычные мясные блюда, стол был красиво накрыт. Гости были очень довольны угощением. Думаем, что тебе самому хотелось бы хоть одним глазком взглянуть на веселящихся на королевском балу и отведать то, что кушали гости. Конечно, мы не волшебники и не можем помочь тебе попасть на бал, но попробовать то, что было на столе, ты можешь. Золушка с большим удовольствием расскажет тебе о тех блюдах, которые она отведала на королевском балу. Но для начала, дорогой друг, выполни одно маленькое задание.

Задание 1

Вставь пропущенные гласные в слова. Прежде чем приступить к выполнению этого задания, советуем тебе вспомнить, какие буквы называются гласными и сколько их в русском алфавите. Если ты не помнишь, то загляни в учебник. Ну а если ты вообще не знаешь, какие буквы гласные, а какие согласные, то попроси маму, чтобы она тебе объяснила.

1. Б – р – н	6. К – б – н
2. К – р – в –	7. Т – т – р – в
3. С – л – в – й	8. С – в –
4. К – р – ц –	9. П – р – п – л
5. П – т – х	10. Г – з – ль

А теперь обещанные рецепты. Начнем с мясных блюд.

МЯСНЫЕ БЛЮДА «ПИР НА ВЕСЬ МИР»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 кг баранины (мякоть задней ноги),
– 100 г сливочного масла,
– 2 луковицы,
– 1 морковь,
– 1 ч. л. красного перца,
– соль,
– лавровый лист,
– 2 ст. л. яблочного уксуса,
– 100 г белого вина.

А готовить будем так: мякоть баранины помой, отбей и замаринуй. Маринад приготовь следующим образом: измельчи репчатый лук, морковь и залей их вином, уксусом и водой, добавь лавровый лист, соль, перец и кипяти 10–15 минут. Затем охлади маринад и залей им мясо. Выдерживать мясо необходимо не менее суток.

Мясо достань из маринада, обсуши салфеткой, сверни рулетом и обжарь со всех сторон на масле. К столу мясо подавай горячим, нарезанным на порционные куски.

«ПРИВЕТ ОТ ХРЮШИ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 500 г свиной грудинки без кости,
– 1 яйцо,
– 100 г желе,
– 50 г сливочного масла,
– 60 г майонеза,
– 1 помидор,
– 50 г свежего огурца,
– зелень,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: очисти от жира грудинку, обмакни в яйцо, посоли, поперчи, обжарь на сливочном масле, затем 40 минут томи в духовке. Остуди, нарежь, разложи на блюде и укрась овощами.

ПОРОСЕНОК С КАШТАНАМИ «ТВОЯ ПЕСЕНКА СПЕТА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 поросенка средней величины,
– 500 г каштанов,
– 100 г сливочного масла,
– 50 г вина "Алиготе",
– соль,
– перец,
– веточки петрушки,
– маринованные мелкие яблочки,
– виноград,
– консервированные или свежие груши.

А готовить будем так: каштаны надрежь с острого конца и запекай в духовке до тех пор, пока скорлупа не потрескается. Очисти их от скорлупы, мелко поруби, обжарь на сливочном масле и оставь тушить на маленьком огне, залив их вином.

Тем временем поросенка осторожно, чтобы не повредить кожу, поскобли ножом, вымой добела и обсуши полотенцем. Изнутри натри тушку солью и перцем, нафаршируй тушеными каштанами и зашей разрез прочной ниткой. Снаружи обмажь поросенка сливочным маслом, но не соли. Смажь противень маслом, положи на него крест-накрест деревянные палочки и уложи на них поросенка, подогнув ему ножки так, чтобы они не касались противня. Ушки тоже привяжи ниткой, а то они обгорят во время жарки. Жарь поросенка около часа, каждые 10 минут поливая его стекающим соком. За 5 минут до окончания положи

на противень фрукты и мелкий ровный картофель. Если поросенок еще недостаточно подрумянился, ненадолго прибавь огонь, но в этом случае не отходи от духовки ни на минуту, чтобы ненароком не пережарить поросенка.

Когда все будет готово, вынь поросенка, убери все нитки, нарежь порционными кусками и сложи их на подогретое блюдо как целого поросенка. Вокруг разложи запеченные фрукты и картофель, укрась все веточками зелени и виноградом.

Жареный поросенок будет еще вкуснее, если подать его с английским яблочным соусом или с кислым соусом из крыжовника.

«УДАЧНАЯ ОХОТА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 2 кг мяса оленя или кабана,
– 100 г свиного сала,
– 100 г моркови,
– 2 корня петрушки,
– 2 корня сельдерея,
– 3 луковицы,
– 50 г ягод можжевельника,
– пряную зелень,
– 1 лимон,
– 300 г красного вина,
– 100 г вишневого сока,
– 2–3 ст. столового уксуса,
– соль,
– черный перец горошком,
– 3 гвоздички,
– лавровый лист,
– 50 г деревенской сметаны,
– 5 ст. л. тертого сыра,
– 1 ст. л. горчицы,
– 300 г ягод красной смородины,
– 300 г клюквы,
– 300 г брусники,
– 1 ч. л. крахмала.

А готовить будем так: лук, морковь, петрушку и сельдерей мелко наруби, положи в уксус. Туда же добавь 1/2 лимона, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и ягоды можжевельника. Прокипятив 5 минут, остуди маринад и маринуй в нем мясо в течение 3 суток. После этого вынь мясо из маринада и нашпигуй

его кусочками свиного сала.

Дно кастрюли или жаровни с толстыми стенками выложи тонкими ломтиками сала. На сало положи мясо и обмажь его смесью сыра, сметаны и горчицы. Влей 100 г красного вина, плотно накрой жаровню крышкой и туши мясо до готовности, периодически поливая его смесью вина и вишневого сока. Когда мясо будет готово, нарежь его на порционные куски и подавай следующим образом. Сок, в котором готовилось жаркое, процеди, добавь ложку крахмала и слей в соусник на высокой ножке. Поставь соусник на блюдо, вокруг него разложи жаркое, а вокруг жаркого на листочках зелени красиво выложи различные кислые ягоды.

«ДЕТСКАЯ НЕОЖИДАННОСТЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500 г говядины,
– 200 г кокосовой крошки,
– 1 банку консервированного ананаса,
– 2 зубчика чеснока,
– 1 ст. молока,
– 1 ч. л. имбиря,
– 2 ст. л. растительного масла,
– 1 ст. нежирных сливок,
– 15 шт. оливок,
– соль.

А готовить будем так: дольки ананаса порежь как можно мельче. Чеснок очисти и покроши. Сок из-под ананаса смешай с чесноком, добавь имбирь и посоли. Мясо вымой, нарежь небольшими кубиками, положи в ананасовый сок и поставь в прохладное место на 1,5 часа мариноваться.

Разогрей растительное масло, достань из маринада мясо и слегка поджарь на среднем огне. Сливки смешай с кокосовой крошкой, добавь немного соли и вылей эту смесь в сковородку. Убавь огонь и туши в течение 20–25 минут.

Готовое мясо выложи в глубокое блюдо, по краям разложи оливки, ананасовые дольки и сверху посыпь кокосовой крошкой. Идеальным гарниром к этому ароматному блюду будет рис, поджаренный в оливковом масле до золотистого цвета.

Задание 2

На картинке нарисованы мучные изделия, внизу перечислены слова. Твоя задача состоит в том, чтобы выбрать из этих слов правильные названия изделий.

Пирожное, калач, бублик, ватрушка, торт, хлеб, кекс, батон, рулет, булка.

Принц очень любил охоту. Как раз перед балом он славно поохотился и принес в замок много дичи. Повар старался приготовить ее как можно лучше, чтобы не обидеть Принца и удивить гостей, прибывших на бал, чудесными блюдами. Гости по достоинству оценили приготовленные блюда. Это было не просто вкусно, но и изысканно. Король был доволен ужином, а больше всего он гордился своим сыном. Мы уверены в том, что когда ты подрастешь, то тоже станешь отличным охотником. И с удовольствием приготовишь одно из блюд по рецепту Золушки.

ЖАРЕНАЯ ДИЧЬ УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Для этого блюда спроси у мамы:

– утку,
– 200 г чернослива,
– 100 г жира,
– 2 ст. л. сметаны,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: чернослив придает мясу птицы приятный своеобразный вкус. С черносливом в основном жарят утку, но можно начинить им и другую крупную дичь: фазана, глухаря, тетерева. Чернослив предварительно замочи и удали из него косточки. Затем положи его в приготовленную тушку утки, зашей, посоли, поперчи, обмажь сметаной и уложи дичь на смазанную жиром сковородку спинкой вниз.

Во время жарки поливай утку образовавшимся соком и жиром. Готовность ты можешь определить, проколов утку в самом

толстом месте, если выделившийся сок будет без сукровицы, значит – утка готова.

На гарнир можно приготовить жареный картофель, сложный гарнир из овощей, тушеную капусту или рассыпчатую кашу.

ТЕТЕРЕВ, ЖАРЕННЫЙ С КАРТОШКОЙ «БЕДНАЯ ПТИЧКА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– тетерева,
– 2 ст. л. сметаны,
– 2 ст. л. майонеза,
– 5–6 картофелин,
– 60 г жира,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: тушку тетерева нарежь порционными кусочками, посоли, поперчи и обмажь сметаной. Кусочки выложи на смазанную жиром, разогретую сковородку или противень.

Картофель почисти и порежь крупными продольными кусками. Когда кусочки тетерева поджарятся с одной стороны, переверни и выложи в картофель. Посоли, смажь майонезом и запекай до полной готовности всех продуктов.

«ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 гуся,
– 1,5 кг белокочанной капусты,
– 2 ст. л. сахара,
– 6–7 картофелин,
– 4–5 яблок,
– 2 ст. л. майонеза,
– соль.

Для соуса:
– 1 ст. бульона,
– 2 ст. л. муки.

А готовить будем так: подготовленную тушку гуся посоли внутри, начини его очищенными и порезанными крупными дольками яблоками, смажь майонезом. Зашей тушку и зажарь в духовке. Незадолго до окончания жарки положи вокруг оставшиеся яблоки и доведи гуся до готовности. Из жира, оставшегося после жарки гуся, приготовь соус: жир разведи

бульоном, вскипяти, добавь муку, перемешай и процеди. Капусту потуши отдельно. Готового гуся наруби на порционные куски, выложи их на блюдо, обложи капустой, печеными яблоками и залей соком.

«ОБЕД ИНДЕЙЦА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 400 г индейки,
– 1 ст. л. сметаны,
– 10 г жира,
– 1/2 ст. вина,
– 1/2 ст. бульона,
– соль,
– 1 ч. л. желатина,
– специи.

А готовить будем так: подготовленную индейку заправь «в кармашек», посоли, поперчи, смажь сметаной и доведи до готовности в духовке, периодически поливая ее выделившимся соком. Готовую индейку поруби на порции, уложи на блюдо и залей соусом. Соус готовится следующим образом: мясной бульон соедини с вином и добавь желатин. Из вин лучше всего для этого блюда подходит малага или мадера.

КУРОПАТКИ ЖАРЕНЫЕ «ПТИЧКИНЫ СЛЕЗКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 500–600 г куропаток,
– 2 ст. л. сметаны,
– 50 г жира,
– 1–2 зубчика чеснока,
– соль,
– перец,
– зелень.

А готовить будем так: тушки куропаток обработай, разрежь грудинку и сделай небольшую насечку по позвоночнику с внутренней стороны. Слегка отбей места суставов, натри чесноком, посыпь солью и перцем. Перед жаркой смажь внутреннюю часть сметаной и положи на разогретую с жиром сковородку спинкой вверх. Сверху положи крышку и поставь на нее пресс. Когда спинка зарумянится, переверни куропаток, смажь спинку сметаной и жарь до готовности.

Готовых куропаток переложи на блюдо, укрась зеленью и смело подавай к столу! Небольших куропаток можно подавать целиком, а более крупных следует разделить на половинки.

«ПЬЯНЫЙ ГЛУХАРЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 глухаря,
– 1 ст. ядер грецких орехов,
– 1/2 ст. красного вина,
– 1 зубчик чеснока,
– красный молотый перец,
– соль.

А готовить будем так: подготовленного глухаря отвари в подсоленной воде, остуди, поруби на порционные куски, уложи их в салатник и залей соусом.

Соус готовится следующим образом. Ядра грецких орехов истолки вместе с чесноком, добавь красного перца, соль, влей вино и немного бульона.

ЗАПЕЧЕНАЯ ИНДЕЙКА «ПРОЩАЙ СВОБОДА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 крупную индейку,
– 200 г очищенных грецких орехов,
– 100 г шампиньонов,
– 100 г каштанов,
– 50 г изюма,
– 50 г белого муската,
– 100 г кислых яблок,
– 50 г консервированной кукурузы,
– соль,
– перец,
– 3 стебля лука-порея,
– 1 ананас,
– 1 небольшую банку консервированной черешни,
– 2 банана,
– зелень петрушки и базилика,
– 100 г сливочного масла,
– 1 пакет кокосовой стружки.

А готовить будем так: индейку помой, обсуши, натри снаружи и изнутри смесью соли и перца. Каштаны обжарь на

раскаленной сковороде, очисти от скорлупы и измельчи. Шампиньоны и грецкие орехи мелко поруби, яблоки очисти от кожуры и нарежь ломтиками. Смешай подготовленные компоненты, добавь изюм, кукурузу и вино. Этим фаршем плотно набей тушку индейки и зашей ее крепкой ниткой.

Смажь противень сливочным маслом и уложи на него индейку спинкой вниз. На сильном огне жарь индейку в течение 10–15 минут, пока кожица не подрумянится, а затем убавь огонь и продолжай дожаривать на слабом огне, поливая каждые 10 минут образующимся соком. Очисти ананас и нарежь его кружочками, а банан порежь вдоль ломтиками. Обваляй фрукты в кокосовой крошке и обжарь на сливочном масле. Вынь готовую индейку из духовки, удалив нитки, которыми она была зашита, и положи на подогретое блюдо. Укрась ее ломтиками поджаренных фруктов, стеблями лука-порея и листочками петрушки и базилика.

Задание 3

Надеемся, что ты еще не заскучал, листая рецепты. Не спеши закрывать книжку, так как впереди тебя ждет очень интересное задание.

Отгадай, как это называется:

1. Собачья квартира?
2. Домашнее солнце?
3. Общежитие для свиней?
4. Стоянка для кораблей?
5. Морской рак?
6. Большая ванна?
7. Пчелиный лентяй?
8. Карликовый тигр?

Заморские блюда

В этом разделе даны рецепты блюд, которые готовятся из экзотических продуктов. В наше время, так же как и во времена Золушки, достать их не трудно. Раньше их привозили купцы из-за океана. И были они доступны только богатым людям. Золушка, живя в доме мачехи, никогда не пробовала заморских блюд. Но таким богатым людям, как король, они были вполне доступны. Поэтому на столе во время королевского бала были блюда из крабов, осетра, креветок. Рецепты этих блюд мы с большим удовольствием предлагаем тебе и твоей маме.

«МОРСКОЕ ЧУДО»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г крабов,
– 300 г желе,
– 2 ст. л. сливок,
– 2 ст. л. майонеза,
– 1 вареное яйцо,
– 1 лимон,
– зелень петрушки.

А готовить будем так: в измельченные крабы добавь майонез, сливки, мелко нашинкованное яйцо, сок лимона, залей желе. Всю массу перемешай и разложи в формочки, которые поставь в холодное место. Перед подачей к столу укрась приготовленное блюдо зеленью петрушки.

«ОБЕД СИРЕНЫ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 400 г креветок,
– 4 яйца,
– 3 моркови,
– 5 ст. л. зеленого горошка,
– 2 луковицы,
– 0,5 банки майонеза,
– корень петрушки,
– зелень,
– соль.

А готовить будем так: креветки вари 3 минуты в чуть

подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложи слой нарезанных кружочками вареных яиц и моркови, сверху – очищенные креветки, посыпь зеленым горошком и укрась кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешай с 50 г креветочного бульона и залей креветки. Укрась блюдо свежей зеленью и поставь в холодильник для застывания.

«МОЖНО ЕЩЕ?»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 200 г креветок,
– 150 г свежих или сушеных грибов,
– 3 соленых огурца,
– 3 моркови,
– 3 картофелины,
– 1 банку морской капусты,
– растительное масло,
– 1 луковицу,
– 1 небольшую свеклу.

А готовить будем так: отвари в подсоленной воде грибы. Креветки отвари и очисти. Все порежь небольшими кубиками. Выложи в салатницу морскую капусту, порежь отварные картофель, морковь и свеклу, мелкими кубиками – огурцы, полукольцами – лук. Перемешай нарезанные продукты, посоли по вкусу и заправь растительным маслом.

«ЗАПОМНИ МЕНЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 12 шт. замороженных шеек омаров,
– 8 огурцов,
– 2 ч. л. соли,
– сок одного лимона,
– несколько листьев салата,
– 1 зубчик чеснока,
– 3 ст. л. растительного масла,
– сахар,
– перец,
– 2 варенных яйца,
– укроп,
– 5 ст. л. майонеза,
– 100 г фасоли,

– 100 г маслин.

А готовить будем так: разморозь мясо омара. Мелко нарежь огурцы. Промой листья салата, разорви их на мелкие кусочки. Очисти чеснок, покроши. Растительное масло смешай с лимонным соком, растертым чесноком, сахаром и перцем. Яйца разрежь на четыре части. Мясо омаров, огурцы, салат, яйца, фасоль, маслины положи в салатницу и залей масляным соусом. Тщательно перемешай, добавив майонез и зелень.

«НЕ БУДЕМ О ГРУСТНОМ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 150–200 г вареных или консервированных креветок,
– 2 моркови,
– 150 г зеленого консервированного горошка,
– 200 г отварной фасоли,
– 4 картофелины,
– 1,5 л воды,
– 1 ст. л. сахара,
– 1 ст. л. муки,
– 2 ст. л. сливочного масла,
– 2 яичных желтка,
– 150 г нежирных сливок,
– черный перец на кончике ножа,
– 2–3 ст. л. зелени медуницы лекарственной (можно заменить крапивой),
– соль.

А готовить будем так: воду поставь на средний огонь, при закипании добавь сахар. Положи в воду горох, фасоль, картофель и морковь, нарезанные небольшими кубиками, убавь огонь и вари 10–15 минут. Затем бульон процеди, а овощи отложи. Масло растопи, посыпь мукой, добавь часть сливок и все тщательно перемешай. При непрерывном помешивании добавь эту массу в овощной бульон. Яичные желтки взбей с оставшимися сливками, посоли, поперчи и влей в бульон. За 10 минут до окончания варки добавь в суп мелко порезанные креветки. В тарелки положи вареные овощи и разлей горячий суп. Не забудь посыпать блюдо сверху ароматной зеленью медуницы.

«МОРЕ СЛЕЗ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 200 г крабовых палочек или консервированных крабов,
– 1 л молока,
– 1 луковицу,
– 1 зубчик чеснока,
– 2 ломтика белого хлеба,
– 2 ч. л. сливочного масла,
– 2 картофелины,
– 5 горошин черного перца,
– 1 ч. л. сахара,
– 3 яйца,
– соль.

А готовить будем так: крабовые палочки порежь небольшими кубиками и слегка поджарь на сливочном масле. Молоко вскипяти, добавь соль, кориандр и дай остыть. Лук и чеснок очисти и мелко порежь. Картофель очисти, натри на мелкой терке, отожми сок и положи в молоко. Хлеб нарежь небольшими кубиками, обжарь в сливочном масле до золотистого цвета. Молоко еще раз поставь на огонь, добавь крабов, лук, чеснок и, непрерывно помешивая, вари в течение 20–25 минут. Горячий суп разлей по тарелкам, посыпь сверху рублеными яйцами и положи в каждую тарелку поджаренные хлебцы.

«ПОЙМАЙ МЕНЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 160 г осетра,
– лимон,
– петрушку,
– морковь,
– 130 г готового желе,
– соус-хрен.

А готовить будем так: рыбное филе отвари, охлади и нарежь на кусочки. На противень или в большую неглубокую форму налей тонким слоем желе и дай застыть. На него сверху выложи куски рыбы так, чтобы между ними оставались небольшие промежутки.

Укрась приготовленное блюдо зеленью, морковью и лимоном, укрепи застывшим желе. Осторожно залей оставшимся желе, чтобы его слой был толщиной чуть меньше 1 см. Когда блюдо окончательно застынет, выложи его из противня и нарежь на небольшие порции, захватывая кусочки рыбы.

НАЛИМ «ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2 кг налима,
– 500 г сушеных грибов,
– 2 луковицы,
– 1 морковь,
– лавровый лист,
– зелень укропа,
– соль.

А готовить будем так: разделай и нарежь кусками налима. Грибы тщательно промой и замочи на 1 час в холодной воде. Сложи в горшочки рыбу вперемежку с грибами, посоли, положи нарезанные лук и морковь кружочками, лавровый лист, залей водой и поставь в духовку. За 5 минут до готовности посыпь укропом.

«СТРАНА ЛИМОНИЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1 кг рыбы (белуги),
– 5 ст. л. панировочных сухарей,
– 3,5 ст. л. сливочного масла,
– перец,
– соль,
– лимон,
– зеленого лука,
– 3 ст. л. пармезана.

А готовить будем так: обработанную рыбу нарежь на порционные куски, без хрящей и кожи. Обдай кипятком и промой в холодной воде. Оботри досуха салфеткой, посоли, поперчи. Обваляй в муке, смажь растопленным сливочным маслом, обваляй также в сухарях, смешанных с тертым сыром. Поджарь на хорошо разогретой сковороде с маслом. Выложи на блюдо, посыпав нарезанным зеленым луком. Укрась дольками лимона, на стол поставь отварной картофель и салат из фасоли: консервированная фасоль, нарезанные кусочками очищенные сладкие яблоки, сырая морковь соломкой, добавь немного соли и сахара по вкусу. Все соедини и заправь сметаной.

«ПРИВЕТ АСТРАХАНЦА»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 700 г рыбы (осетровых пород),

– 1/2 лимона,
– 3 ст. л. растительного масла,
– соль,
– перец,
– 2,5 ст. л. муки,
– 1 луковицу.

А готовить будем так: разделай рыбу, промой. Нарежь ее на порционные куски, обдай кипятком, оботри досуха, посоли, поперчи и обваляй в муке. Нарежь крупно лук и слегка обжарь, положи в него рыбу и обжарь ее с обеих сторон. Выложи на блюдо, полей маслом со сковороды и укрась лимоном. На гарнир подай рассыпчатый рис.

«ВЧЕРА С МОРЯ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 тушку кальмара,
– 5 яиц,
– 0,5 банки зеленого горошка,
– 100 г сливочного масла,
– специи.

А готовить будем так: тушку кальмара отвари в соленой воде, затем остуди, освободи от пленки. Яйца отвари и натри на мелкой терке, добавь горошек и специи – фарш готов. Приготовленный фарш положи тонким слоем, заверни в него кальмара, как рулет, и пожарь на сливочном масле с четырех сторон до появления румяной корочки.

И завершает парад блюд на королевском столе мясной рулет. Ты даже представить себе не можешь, как это вкусно! Многие из приглашенных просили у повара добавки не смотря на то, что на столе было много разной вкуснятины. Ну как, ты тоже хочешь попробовать? Для этого тебе нужно выполнить одно маленькое задание.

Задание 4

Из данного слова составь не менее 15 новых слов. Слово: ТЕЛЕВИЗОР. Учти, что времени у тебя не так уж и много. Задание нужно выполнить всего за 3 минуты. Время пошло…

Мясные рулеты

«БЕДНЫЙ БАРАШЕК»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 1 баранью ногу,
– 1 морковь,
– 50 г репы,
– 100 г белокочанной капусты,
– 50 г фасоли,
– 50 г картофеля,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: баранью ногу положи в кипящую подсоленную воду и вари на медленном огне. Морковь, репу, капусту, нарезанную кубиками, отваривай последовательно в одной и той же воде. Картофель и фасоль отвари отдельно. Затем перемешай овощи и положи их на мясо, предварительно остуженное и освобожденное от кости. Готовый рулет положи в холодильник под пресс на ночь.

«ПЛАМЕННЫЙ ПРИВЕТ»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 400 г свинины,
– 1 луковицу,
– 300 г грибов,
– соль,
– перец,
– 4 ст. л. подсолнечного масла.

А готовить будем так: свинину для этого рулета лучше выбирай с прослоечками жира, чтобы рулет получился вкуснее. Грибы отвари, обжарь вместе с луком на подсолнечном масле. Уложи начинку слоем на мясо, посоли, поперчи и скатай его рулетом. Свяжи рулет ниткой, чтобы не раскрылся, и заверни в фольгу. Запекай рулет в духовке при температуре 200 градусов 1 час.

РУЛЕТ ПО-ПОЛЬСКИ

Для этого блюда спроси у мамы:

– 300 г говяжьей грудинки,
– 1 морковь,
– 1 луковицу,
– петрушку,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: грудинку отдели от кости, сверни рулетом и замаринуй в растворе поваренной соли в течение 3 дней. Затем вари рулет с кореньями до готовности. К столу приготовленный рулет подавай нарезанным на небольшие ломтики.

РУЛЕТЫ «ПО-ПАВЛОВСКИ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 300 г свинины,
– 30 г чернослива,
– 50 г грецких орехов,
– 50 г жира,
– зелень,
– соль,
– специи.

А готовить будем так: свинину нарежь на куски и отбей. Чернослив порежь тонкой соломкой и смешай с измельченными орехами. Этот фарш выложи на подготовленное мясо, сверни рулетом и обжарь до готовности. К столу подай с зеленью и сложным гарниром.

«ДЕНЬ И НОЧЬ»

Для этого блюда спроси у мамы:

– 300 г свинины,
– 100 г сметаны,
– 3 ст. л. зеленого горошка,
– 100 г ветчины,
– 3 яйца,
– 10 г масла,
– соль,
– перец.

А готовить будем так: мясо нарежь вдоль волокон, отбей, посоли и положи на каждый кусочек начинку. Хорошо в качестве

начинки использовать такую смесь. Из яиц, зеленого горошка и ветчины, нарезанной кубиками, приготовь омлет в форме прямоугольника, порежь по размеру кусочков мяса и заверни каждый кусочек. Теперь обжарь рулеты в масле и потуши в сметане.

«ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Для этого блюда спроси у мамы:
– 300 г говядины,
– 100 г говяжьей печени,
– 10 г шпика,
– 20 г белого пшеничного хлеба,
– 5 ст. л. молока,
– 1 яйцо,
– 100 г сухого белого вина,
– зелень,
– 5 ст. л. сметаны,
– соль.

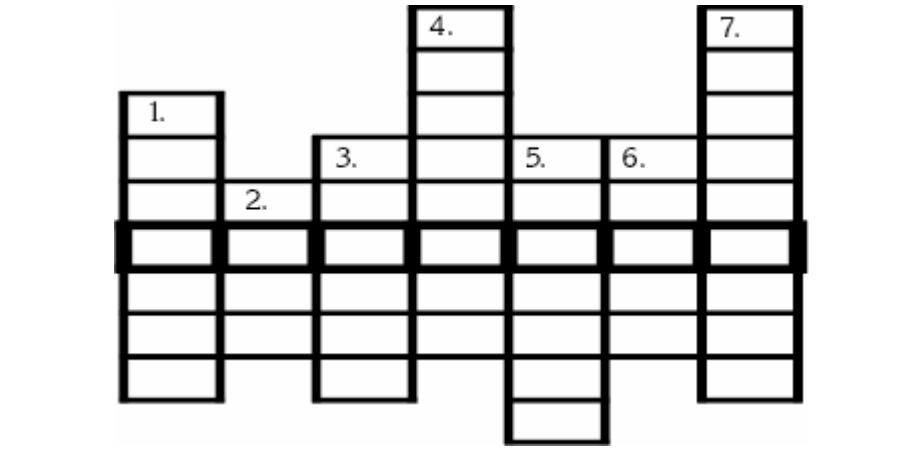
А готовить будем так: мясо нарежь поперек волокон большими пластами, отбей их до толщины 1 см, посыпь солью и перцем. Отдельно приготовь фарш из печени, сваренной до полуготовности и пропущенной через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом. В фарш добавь мелко нарезанный и пассерованный лук, зелень петрушки, шпик, соль, перец. Все хорошо перемешай и разложи на пласты мяса, равномерно распределяя по всей поверхности.

Затем сверни мясо рулетом, перевяжи нитками с двух сторон и обжарь до румяной корочки. Обжаренный рулет уложи в сотейник, добавь нарезанный кольцами лук, влей белое вино, бульон и туши в духовке до готовности.

Когда рулет будет готов, остуди его, разрежь нитки, порежь кусочками, посыпь зеленью и подавай к столу.

И последнее испытание, которое ждет тебя в нашей книге – это анаворд. Что это такое, мы сейчас тебе объясним. Анаворд – это тот же самый кроссворд, в основе которого заложено ключевое слово. Заполнив вертикальные колонки, ты легко его отгадаешь.

Анаворд «Зоопарк»



В выделенных клетках: человек-рыба. Это слово – ключевое.

1. Лесной труженик.

2. Большой червяк, бывает ядовитым.

3. Живой корм для аквариумных рыбок.

4. Большой паук с ядовитым хвостом.

5. Она появляется из куколки.

6. Они летают по небу.

7. Жук, который светится по ночам.

К сожалению, дорогой друг, наше путешествие в мир сказки подошло к концу. Надеемся, что наша книжка тебе понравилась. Ты легко справился со всеми заданиями, открыл для себя что-то новое, вспомнил сказочных героев, научился готовить и немного шить. Даже если какие-то задания ты не смог сделать – не расстраивайся, ты всегда успеешь к ним вернуться. Когда ты немного подрастешь и научишься готовить, наша книга тебе очень пригодится. Ты в любой момент можешь ее открыть и приготовить по рецепту Золушки любое блюдо, которое только захочешь. Желаем тебе успеха и надеемся на то, что нашу книгу ты прочитаешь от начала до конца.

Ответы к заданиям в главах

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ I

ТЕСТ

В, а, б, а, б, а, в, б, б, а.

ЗАДАНИЕ 1

Ключевое слово: Русалочка.

ЗАДАНИЕ 2

В пекарне, в огороде, в магазине, в поле, в цирке, в погребе, в лесу, в реке, в библиотеке, в ветеринарной лечебнице.

КРОССВОРД

По горизонтали:

Карась, варан, коала.

По вертикали:

Акула, дрозд, осока, паук, жаба.

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ II

ЗАДАНИЕ 1

Баба-Яга живет в квартире номер 2, Кощей в 3-квартире, а Серый Волк соответственно в 1-квартире.

КРОССВОРД

По горизонтали:

Каркуша, Золушка, принц, сапоги, фея, карету.

По вертикали:

Пирожки, бабушка, Карабас, людоеда, кот.

ЗАДАНИЕ 3

Пять картинок, дерево, в вазе три цветка, грустным, один человек, на дереве семь яблок, четыре окна.

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ III

ЗАДАНИЕ 2

Такса, коккер, бульдог, волкодав, ротвейлер.

ЧАЙНВОРД

Бублик, крекер, рулет, торт, трюфель, леденец, цукат, творог, глазурь.

ЗАДАНИЕ 3

Птицы, родители, мебель, звери, рыбы, цветы, насекомые,

танцы, водоемы, одежда.

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ IV

ЗАДАНИЕ 1

Ток, вор, мука, воз, марка, лето, гора, рак, нос.

КРОССВОРД

По горизонтали:

Мухомор, роза, крапива, ива, алоэ.

По вертикали:

Малина, кокос, тыква, лимон.

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ V

ЗАДАНИЕ 1

Все числа в квадрате делятся на два и идут по возрастанию. Пропущено число 12.

КРОССВОРД

По горизонтали:

Свеча, осел, стыд, злоба, грим, аист, верба, печка, Париж.

По вертикали:

Москиты, невод, сыщик, тигр, грач, лапти, каша.

ЗАДАНИЕ 2

Корова, лошадь, баран, верблюд, сорока, воробей.

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ VI

ЗАДАНИЕ 1

а) ЗАГАДКИ

Мороженое, лимонад, пирожное, конфеты, пирог.

б) РЕБУСЫ

Барнаул, Воронеж, корова, просо, поднос, надрез.

в) Волк, Кот в сапогах, Винни-Пух, Карлсон, Герда, Табаки, Иа-Иа, Маугли.

ЗАДАНИЕ 2

Неповоротливый – слон

Строитель – бобер

Хитрая – лиса

Землекоп – крот

Злая – собака

Серый – волк

Пушистый – котенок
Белая – ворона
Косой – зайка
Косолапый – мишка

ОТВЕТЫ К ГЛАВЕ VII

ЗАДАНИЕ 1

Баран, корова, соловей, курица, петух, кабан, тетерев, сова, перепел, газель.

ЗАДАНИЕ 2

Булка, ватрушка, кулич, батон, хлеб.

ЗАДАНИЕ 3

Будка, люстра, сарай, порт, краб, бассейн, трутень, кот.

ЗАДАНИЕ 4

Взор, ревизор, вор, ров, вол, реле, тир, лот, ветер, тело, лето, зов, воз, тор, ор, лев.

АНАВОРД

Муравей, змея, дафния, скорпион, бабочка, птицы, светлячок.